APPETIZER

甘エビとキャビアのブルスケッタ Sweet Shrimp & Caviar Bruschetta	2,000
気仙沼カツオのクルード　レフォールクリーム Kesennuma Bonito Crudo with Horseradish Cream	2,800
熊本馬肉の馬肉カルパッチョ　サルサヴェルデ Aizu Horse Meat Tartare	3,800
季節のフルーツ　ストラッチャテッラ Seasonal Fruit with Stracciatella	2,600
厳選野菜のガーデンサラダ〜愛ファーム〜 Garden Salad of Selected Vegetables from Ai Farm	2,400
八色椎茸のカツレツと半熟卵のミラネーゼ Yairo Shiitake Cutlet and Soft-Boiled Egg Milanese	2,600

PASTA

ポモドーロ　クラシコ Classic Pomodoro	2,400
近江牛と椎茸のラグー　キタッラ Omi Beef and Shiitake Mushroom Ragu	3,200
八色椎茸と唐墨の発酵バターソース　スパゲッティーニ Yairo Shiitake & Bottarga Aglio e Olio Spaghettini	3,400
黒毛和牛ボロネーゼ　タリアテッレ Japanese Black Beef Bolognese with Tagliatelle	2,600
北海道産生雲丹のアーリオ・オーリオ Hokkaido Fresh Sea Urchin Aglio e Olio	3,800
トリュフのカチョエペペ Truffle Cacio e Pepe	2,800
山利釜揚げしらすのレモンバターソース　ハタヤリン Yamari Freshly Boiled Whitebait with Lemon Butter Sauce	3,000
オマール海老のキタッラ Lobster Chitarra	6,600

MAIN

渥美うまみ豚　肩ロース　炭火焼き　120g Charcoal-Grilled Atsumi Umami Pork Shoulder	4,500
近江牛ランイチ　炭火焼き　120g Charcoal-Grilled Omi Beef Rump	5,500
あいち牛のフィレ　炭火焼き　120g Charcoal-Grilled Aichi Beef Tenderloin	7,000
甘鯛の鱗焼き　スープ仕立て Tilefish with Crispy Scales in Soup	5,000

DESSERT

モンブラン Mont Blanc	1,400
ピスタチオティラミス Pistachio Tiramisu	900
柑橘とリモンチェッロのクープ Citrus and Limcello Coupe	1,200
カッサータ・シチリアーナ Cassata Siciliana	1,000
自家製ジェラート Homemade Gelato	700

デザートは一皿1名様分となります。

食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします

DIGESTIF

サッシカイヤグラッパ 1,100 /30ml
Sassicaia Grappa

エッセンツア ディ ソッレント リモンチェッロ 500 / 30ml
Limoncello

フローリオ マルサラ 600 /30ml
Marsala Wine

DRINK

エスプレッソ 600
Espresso (Hot)

ブレンドコーヒー 700
Coffee (Hot / Ice)

カフェオレ 800
Cafe au Lait (Hot / Ice)

アールグレイ 700
Earl Grey (Hot / Ice)

ハーバルレモン 900
Herbal Lemon (Hot / Ice)

カモミール 700
Chamomile (Hot)