

# LUNCH

～ ランチ ～

Aコース ¥3,000 《アミューズ・前菜・パスタ・ドルチェ・カフェ》

Bコース ¥4,500 《アミューズ・前菜・パスタ・魚料理・メイン・ドルチェ・カフェ》

## Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント  
(瞬菜 旬魚 果物の前菜盛り合わせ)

※インサラティッシマ・リナシメントの内容です。

タピオカ 落花生チップス/胡瓜 パパイア 春巻き仕立て ガスパチョ/カボナータ シチリアーナ/  
ラディッシュ スライス ハーブ/昔の味卵 フリッタータ 季節野菜/  
60℃2時間 トマトコンフィ ハーブカモミールゼリー/スパゲッティ フリッティ パルミジャーノ レッジャーノ/  
甘海老 透明トマトジュレ レモングラス/真鯛カルパッチョ 柚子ゼリー/  
サーモン キウイレモン風味/真蛸 ジェノヴェーゼ/生ハム モッツアレラチーズ巻き/  
仔牛アキレス腱 モルタデッラムース/低温調理 プロシュットコットナートソース/水牛ブッラータチーズ イタリア塩/  
柿 パンナアーチダ ミント/紅玉ピューレ ハーブ

## Surprise dish from Chef

シェフからのお楽しみ一皿

## Bread

自家製パン

## Pasta

スパゲッティ 甘海老  
クリームソース ワイン香り

## Fish

瀬戸内 漁師藤本氏 天然の真鯛ポワレ  
白隠元豆ピューレ ブイヤベースソース 2種ソース

## Main dish

仔牛 オッソブーコ  
サフラン 冬野菜

## Dessert

本日のデザート

食後のお飲み物

※5名様以上でのご利用の際は、事前にご予約いただき、コースをお決め頂き、料理内容を統一させて頂いております。

※仕入れの状況により、変更する場合がございます。予めご了承ください。

※苦手な食材・アレルギーなどは変更ができます。ご相談ください。

# LUNCH

## ～ 季節コース ～

※前日までの要予約（ディナーコースと同じ内容になっております）

### Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント  
（瞬菜 旬魚 果物の前菜盛り合わせ）

※インサラティッシマ・リナシメントの内容です。

タピオカ 落花生チップス/胡瓜 パパイア 春巻き仕立て ガスパチョ/カボナータ シチリアーナ/ラディッシュ スパイス ハーブ/  
昔の味卵 フリッタータ 季節野菜/大麦 インサラータ/銀杏 グラナバダーノチーズ フリット/茸トリフォラート/  
60℃2 時間 トマトコンフィ ハーブ/カモミールゼリー/フランチャコルタ スブリッツァーゼリー/  
スパゲッティ フリッティ パルミジャーノ レッジャーノ/パンチュッタ入り緑オリーブ アスコラーノ トマトソース/  
甘海老 透明トマトジュレ レモングラス/活け帆立貝 マンゴーソース/真鯛カルパッチョ 柚子ゼリー/サーモン キウイレモン風味/  
バックラマンテカート ポレンタ/真蛸 ジェノヴェーゼ/生ハム モッツァレラチーズ巻き/仔牛アキレス腱 モルタデルラムース/  
低温調理 プロシュットコット ナートソース/リードヴォ アロゼ/水牛ブッラータチーズ イタリア塩/柿 パンナアーチダ ミント/  
紅玉ピューレ ハーブ/ピスタチオ サワークリーム

### Surprise dish from Chef

シェフからのお楽しみ一皿

### Bread

自家製パン

### Pasta

スパゲッティ 甘海老  
クリームソース ワイン香り キャヴィア 添え

### Main dish

仔牛 オッソブーコ  
サフラン 冬野菜

### Dessert

本日のデザート

食後のお飲み物

¥6,500

※5名様以上でのご利用の際は、事前にご予約いただき、コースをお決め頂き、料理内容を統一させて頂いております。

※仕入れの状況により、変更する場合がございます。予めご了承ください。

※苦手な食材・アレルギーなどは変更ができません。ご相談ください。

## LUNCH ～シェフお勧めスペシャルコース～

※前日までの要予約（ディナーコースと同じ内容になっております）

### Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント  
（瞬菜 旬魚 果物の前菜盛り合わせ）

※インサラティッシマ・リナシメントの内容です。

タピオカ 落花生チップス/胡瓜 パンパイヤ 春巻き仕立て ガスパチョ/カポナータ シチリアーナ/ラディッシュ スパイイス ハーブ/  
昔の味卵 フリッタータ 季節野菜/大麦 インサラータ/銀杏 グラナパダーノチーズ フリット/茸トリョラート/  
60℃2 時間 トマトコンフィ ハーブ/カモミールゼリー/フランチャコルタ スブリッツァーゼリー/  
スバゲッティ フリッティ パルミジャーノ レッジャーノ/パンチェッタ入り緑オリヴ アスコラーノ トマトソース/  
甘海老 透明トマトジュレ レモングラス/活け帆立貝 マンゴーソース/真鯛カルパッチョ 柚子ゼリー/サーモン キウイレモン風味/  
バッカラマンテカート ポレンタ/真蛸 ジェノヴェーゼ/生ハム モッツァレラチーズ巻き/仔牛アキレス腱 モルタデッラムース/  
低温調理 プロシュットコット トナートソース/リードヴォ アロゼ/水牛ブルータチーズ イタリア塩/柿 パンナアーチダ ミント/  
紅玉ピューレ ハーブ/ピスタチオ サワークリーム

### Surprise dish from Chef

シェフからのお楽しみ一皿

### Bread

自家製パン

### Pasta

手打ちパスタ アニョロッティ デル プリン  
マルサラソース トリュフを添えて

### Fish

瀬戸内 漁師藤本氏 天然め真鯛ポワレ  
白隠元豆ピューレ プイヤベースソース 2種ソース

### Main dish

真鴨コンフィ 薫の香り  
香ばしいポロ葱ソース

### Dessert

本日のデザート

食後のお飲み物

¥8,500

※5名様以上でのご利用の際は、事前にコースをお決め頂き、皆さま同じコースをお願いしております。

※仕入れの状況により、変更する場合がございます。予めご了承ください。

※苦手な食材・アレルギーなどは変更ができません。ご相談ください。

## LUNCH ～リナシメント最上級コース～

※3日前までの要予約（ディナーコースと同じ内容になっております）

### 1° Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント  
（瞬菜旬魚果物の前菜盛り合わせ）

※インサラティッシマ・リナシメントの内容です。

タピオカ 落花生チップス/胡瓜 パパイヤ 春巻き仕立て ガスパチョ/カポナータ シチリアーナ/ラディッシュ スパイイス ハーブ/  
昔の味卵 フリッタータ 季節野菜/大麦 インサラータ/銀杏 グラナパダーノチーズ フリット/茸トリフォラート/  
60℃2時間 トマトコンフィ ハーブ/カモミールゼリー/フランチャコルタ スプリッツァーゼリー/  
スパゲッティ フリッティ パルミジャーノ レッジャーノ/パンチェッタ入り緑オリーブ アスコラーノ トマトソース/  
甘海老 透明トマトジュレ レモングラス/活け帆立貝 マンゴーソース/真鯛カルパッチョ 柚子ゼリー/サーモン キウイレモン風味/  
バッカラマンテカート ポレンタ/真蛸 ジェノヴェーゼ/生ハム モッツァレラチーズ巻き/仔牛アキレス腱 モルタデッラムース/  
低温調理 プロシュットコット トナートソース/リードヴォ アロゼ/水牛ブッラータチーズ イタリア塩/柿 パンナアーチダ ミント/  
紅玉ピューレ ハーブ/ピスタチオ サワークリーム

### 2° Appetizer

鶉ロティ  
カリフラワーソース ヴィンコット香り

### Surprise dish from Chef

シェフからのお楽しみ一皿

### Bread

自家製パン

### Pasta

手打ちパスタ トルテッリ ブッラータ入り  
パルミジャーノ泡 胡桃ソース トリュフを添えて

### Main dish

仔兎 ポルケッタ  
ペコリーノチーズ ポルト酒ソース

### Dessert

本日のデザート

食後のお飲み物

¥12,000

※5名様以上でのご利用の際は、事前にコースをお決め頂き、皆さま同じコースをお願いしております。

※仕入れの状況により、変更する場合がございます。予めご了承ください。

※苦手な食材・アレルギーなどは変更ができます。ご相談ください。

# DINNER

～ 季節コース ～

## Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント  
(瞬菜 旬魚 果物の前菜盛り合わせ)

※インサラティッシマ・リナシメントの内容です。

タピオカ 落花生チップス/胡瓜 パパイア 春巻き仕立て ガスパチョ/カボナータ シチリアーナ/ラディッシュ スパイス ハーブ/  
昔の味卵 フリッタータ 季節野菜/大麦 インサラータ/銀杏 グラナバダーノチーズ フリット/茸トリフォラート/  
60℃2 時間 トマトコンフィ ハーブ/カモミールゼリー/フランチャコルタ スブリッツァーゼリー/  
スパゲッティ フリッティ パルミジャーノ レッジャーノ/パンチェッタ入り緑オリーブ アスコラーノ トマトソース/  
甘海老 透明トマトジュレ レモングラス/活け帆立貝 マンゴーソース/真鯛カルパッチョ 柚子ゼリー/サーモン キウイレモン風味/  
バッカラマンテカート ポレンタ/真蛸 ジェノヴェーゼ/生ハム モッツァレラチーズ巻き/仔牛アキレス腱 モルタデッラムース/  
低温調理 プロシュットコット トナートソース/リードヴォ アロゼ/水牛ブッラータチーズ イタリア塩/柿 パンナアーチダ ミント/  
紅玉ピューレ ハーブ/ピスタチオ サワークリーム

## Surprise dish from Chef

シェフからのお楽しみ一皿

## Bread

自家製パン

## Pasta

スパゲッティ 甘海老  
クリームソース ワイン香り キャヴィア 添え

## Main dish

仔牛 オッソブーコ  
サフラン 冬野菜

## Dessert

本日のデザート

食後のお飲み物

¥6,500

※5名様以上でのご利用の際は、事前にご予約をいただき、料理内容を統一させていただきます。

※仕入れの状況により、変更する場合がございます。予めご了承ください。

※苦手な食材・アレルギーなどは変更ができません。ご相談ください。

# DINNER

～ シェフお勧めスペシャルコース～

## Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント  
(瞬菜 旬魚 果物の前菜盛り合わせ)

※インサラティッシマ・リナシメントの内容です。

タピオカ 落花生チップス/胡瓜 パパイア 春巻き仕立て ガスパチョ/カボナータ シチリアーナ/ラディッシュ スライス ハーブ/  
昔の味卵 フリッタータ 季節野菜/大麦 インサラータ/銀杏 グラナバター/チーズ フリット/茸トリフォラート/  
60℃2時間 トマトコンフィ ハーブ/カモミールゼリー/フランチャコルタ スプリッツァーゼリー/  
スパゲッティ フリッティ パルミジャーノ レッジャーノ/パンチェッタ入り緑オリーブ アスコラーノ トマトソース/  
甘海老 透明トマトジュレ レモングラス/活け帆立貝 マンゴーソース/真鯛カルパッチョ 柚子ゼリー/サーモン キウイレモン風味/  
バックラマンテカート ポレンタ/真蛸 ジェノヴェーゼ/生ハム モッツアレラチーズ巻き/仔牛アキレス腱 モルタデッラムース/  
低温調理 プロシュットコット ナートソース/リードヴォ アロゼ/水牛ブルータチーズ イタリア塩/柿 パンナアーチダ ミント/  
紅玉ピューレ ハーブ/ピスタチオ サワークリーム

## Surprise dish from Chef

シェフからのお楽しみ一皿

## Bread

自家製パン

## Pasta

手打ちパスタ アニョロッティ デル プリン  
マルサラソース トリュフを添えて

## Fish

瀬戸内 漁師藤本氏 天然め真鯛ポワレ  
白隠元豆ピューレ ブイヤベースソース 2種ソース

## Main dish

真鴨コンフィ 薫の香り  
香ばしいポロ葱ソース

## Dessert

本日のデザート

食後のお飲み物

¥8,500

※5名様以上でのご利用の際は、事前にコースをお決め頂き、皆さま同じコースをお願いしております。

※仕入れの状況により、変更する場合がございます。予めご了承ください。

※苦手な食材・アレルギーなどは変更ができます。ご相談ください。

# DINNER

～ リナシメント最上級コース～

## 1° Appetizer

インサラティッシマ・リナシメント  
(瞬菜 旬魚果物の前菜盛り合わせ)

※インサラティッシマ・リナシメントの内容です。

タピオカ 落花生チップス/胡瓜 パパイア 春巻き仕立て ガスパチョ/カボナータ シチリアーナ/ラディッシュ スパイス ハーブ/  
昔の味卵 フリッタータ 季節野菜/大麦 インサラータ/銀杏 グラナバダーノチーズ フリット/茸トリフォラート/  
60℃2時間 トマトコンフィ ハーブ/カモミールゼリー/フランチャコルタ スプリッツァーゼリー/  
スパゲッティ フリッティ パルミジャーノ レッジャーノ/パンチェッタ入り緑オリーブ アスコラーノトマトソース/  
甘海老 透明トマトジュレ レモングラス/活け帆立貝 マンゴーソース/真鯛カルパッチョ 柚子ゼリー/サーモン キウイレモン風味/  
バッカラマンテカート ポレンタ/真蛸 ジェノヴェーゼ/生ハム モッツァレラチーズ巻き/仔牛アキレス腱 モルタデッラムース/  
低温調理 プロシュットコットトナートソース/リードヴォ アロゼ/水牛ブッラータチーズ イタリア塩/柿 パンナアーチダ ミント/  
紅玉ピューレ ハーブ/ピスタチオ サワークリーム

## 2° Appetizer

鶉ロティ  
カリフラワーソース ヴィンコット香り

## Surprise dish from Chef

シェフからのお楽しみ一皿

## Bread

自家製パン

## Pasta

手打ちパスタ トルテッリ ブッラータ入り  
パルミジャーノ泡 胡桃ソース トリュフを添えて

## Main dish

仔兎 ポルケッタ  
ペコリーノチーズ ポルト酒ソース

## Dessert

本日のデザート

食後のお飲み物

¥12,000

※5名様以上でのご利用の際は、事前にコースをお決め頂き、皆さま同じコースをお願いしております。

※仕入れの状況により、変更する場合がございます。予めご了承ください。

※苦手な食材・アレルギーなどは変更ができません。ご相談ください。

## A LA CARTE

～ アラカルト ～

※アラカルトは2名様分です。シェアしてご提供致します。

### 《 Amuse 》

穴子を包んだ焼き茄子  
バルサミコソース

¥1,100

### 《 Appetizer 》

インサラティッシマ・リナシメント  
( 瞬菜 旬魚 果物の前菜盛り合わせ )

\*インサラティッシマ・リナシメントのみシェアすることが出来ない為、ご了承ください。

※インサラティッシマ・リナシメントの内容です。

タピオカ 落花生チップス/胡瓜 パパイア 春巻き仕立て ガスパチョ/カボナータ シチリアーナ/ラディッシュ スライス ハーブ/  
昔の味卵 フリッタータ 季節野菜/大麦 インサラータ/銀杏 グラナパダーノチーズ フリット/茸トリフォラート/  
60℃2時間 トマトコンフィ ハーブ/カモミールゼリー/フランチャコルタ スプリッツァーゼリー/  
スパゲッティ フリッティ パルミジャーノ レッジャーノ/パンチェッタ入り緑オリーブ アスコラーノ トマトソース/  
甘海老 透明トマトジュレ レモングラス/活け帆立貝 マンゴーソース/真鯛カルパッチョ 柚子ゼリー/サーモン キウイレモン風味/  
バカラマンテカート ポレンタ/真蛸 ジェノヴェーゼ/生ハム モッツァレラチーズ巻き/仔牛アキレス腱 モルタデッラムース/  
低温調理 プロシュットコットトナートソース/リードヴォ アロゼ/水牛ブルータチーズ イタリア塩/柿 パンナアーチダ ミント/  
紅玉ピューレ ハーブ/ピスタチオ サワークリーム

¥3,600

### 《 Pasta 》

スパゲッティ 甘海老  
クリームソース ワイン香り キャヴィア 添え

¥3,800

手打ちパスタ アニョロッティ デル プリン  
マルサラソース トリュフを添えて

¥4,000



## A LA CARTE

～ アラカルト ～

### 《 Main Dish 》

瀬戸内 漁師藤本氏 天然め真鯛ポワレ  
白隠元豆ピューレ ブイヤベースソース 2種ソース  
¥4,000

仔牛 オッソブーコ  
サフラン 冬野菜  
¥4,000

真鴨コンフィ 薫の香り  
香ばしいポロ葱ソース  
¥4,600

### 《 Dessert 》

ピスタチオ シフォンケーキ  
生姜メレンゲ 洋梨クリーム  
¥1,300

## DRINK

～ ドリンク ～

グラスワイン  
¥1,000～

ボトルワイン  
¥5,000～