

## 夏のイタリアンコース

### -----Summer Italian Course-----

(2026年06月04日 ~ 2026年08月31日)

🍷 夏のイタリアンフルメインコース Full Main Course ¥8,000

🍷 魚メイン夏のイタリアンコース Fish Main Course ¥6,500

🍷 肉メイン夏のイタリアンコース Meat Main Course ¥7,000

ディナー Dinner 5:30 P.M. - 8:00 P.M.

- ◆ 夏のフレッシュフルーツと生ハム、 Burrata チーズのサラダ仕立て  
Fresh Summer Fruits, Tomatoes and Burrata Cheese Salad
- ◆ 冷製カッペリーニ 雲丹とトマト  
Cold Capellini with Sea Urchin and Tomato
- ◆ 鱸と浅利のアクアパッツァ  
Sea Bass and Clams Acqua Pazza
- ◆ 仔羊のグリル カボナータ添え  
Grilled Lamb with Caponata
- ◆ パイナップルのラビオリ マンゴーゼラート添え ライムの香り  
Pineapple Ravioli with Mango Gelato, Scented with Lime
- ◆ コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea
- ◆ **お肉メイン料理を国産牛サーロインに変更 + ¥1,000**  
**Change the Meat Main Dish to Japanese Beef**

## ディナーコース

### Cena Course

1名様料金 ¥6,500

Price Per Person

ディナー Dinner 5:30 P.M. - 8:00 P.M.

- ◆ 本日の前菜 *Appetizer of the day*
- ◆ 選べるパスタ (アラカルトメニューの中から一品チョイス)  
*Choice of Pasta (Select One from the A La Carte Menu)*
- ◆ メイン料理 *Main Dish*
- ◆ デザート *Dessert*
- ◆ コーヒー又は紅茶 *Coffee or Tea*
- ◆ **スープ追加 Additional Soup + ¥600**

## Antipasti(前菜)

生ハム・サラミの盛り合わせ(P) ¥2,300  
Assorted Prosciutto and Salami Platter(P)

夏のフレッシュフルーツと生ハム、 Burrata チーズのサラダ仕立て(S) ¥3,000  
Fresh Summer Fruits, Prosciutto and Burrata Cheese Salad (S)

イカのフリット アンチョビマヨネーズ ¥2,000  
Fried Squid with Anchovy Mayonaise

## Pasta(パスタ)

リングイネ 夏野菜ジェノベーゼ(V)(S) ¥2,200  
Linguine with Summer Vegetables in Genovese Pesto(V) (S)

ペペロンチーノ スパゲッティ(V) ¥2,300  
Pepperoncino Spaghetti (V)

アラビアータ ペンネ (V) ¥2,300  
Arrabbiata Penne (V)

ポモドーロ スパゲッティ (V) ¥2,300  
Pomodoro Spaghetti (V)

ボロネーゼ タリアテッレ (A) ¥2,400  
Bolognese Tagliatelle (A)

ローマ風カルボナーラ タリアテッレ (P) (A) ¥2,400  
Carbonara Roman Style Tagliatelle (P) (A)

夏野菜としらすのリゾット(A)(S) ¥2,600  
Summer Vegetables and Whitebait Risotto(A) (S)  
※リゾットはイタリア米を使用しております。  
We use Italian rice for risotto.

## Secondi Piatti(メイン料理)

国産牛サーロインのグリル 窯焼き野菜とマルサラソース (A)(S) ¥5,900  
Grilled Japanese Beef Sirloin and Vegetables with Marsala(A)

鯛と季節野菜の窯焼き バジルソース ¥4,600  
Grilled Sea Bream and Seasonal Vegetables with Basil Sauce

鶏鳥と季節野菜の窯焼き バルサミコソース ¥4,600  
Grilled Chicken and Seasonal Vegetables with Balsamic Sauce

ソーセージの窯焼き 粒マスタード (P) (A) ¥2,500  
Assorted Grilled Sausages with Whole Grain Mustard

季節野菜の窯焼き盛り合わせ レモン フルールドセル(V) ¥2,300  
Assorted Grilled Seasonal Vegetables with Lemon and Fleur Sel

## Minestra(スープ)

ミネストローネ ¥1,400  
Minestrone

## Pizza(ピザ)

マルゲリータ (V) ¥2,500  
〈トマトソース〉モッツアレラ・バジル  
Pizza Margherita〈Tomato Sauce〉  
Mozzarella and Basil

ディアボラ (P) ¥2,700  
〈トマトソース〉モッツアレラ・スパイシーサラミ・レッドオニオン  
Pizza Diavola〈Tomato Sauce〉  
Mozzarella, Spicy Salami and Red Onion

夏野菜 (V) ¥2,900  
〈トマトソース〉モッツアレラ・オクラ・とうもろこし・茄子・パプリカ・ズッキーニ  
Pizza Summer Vegetables 〈Tomato Sauce〉  
Mozzarella, Okra, Corn, Eggplant, Bell Pepper, Zucchini

クワトロ フォルマッジ (V) ¥2,900  
〈ピアンコ〉リコッタ・カチョカヴァロ・モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・ハチミツ  
Pizza Quattro Formaggi 〈Bianco〉  
Ricotta, Caciocavallo, Mozzarella and Gorgonzola with Honey

◆ピザの追加トッピング 各¥800 (each)  
Pizza's Additional Ingredients and Toppings  
モッツアレラ/Mozzarella・プロシュート/Prosciutto・ベジタブル/Vegetable  
スパイシーサラミ/Spicy Salami・マッシュルーム/Mushroom

## Dolci(デザート)

ティラミス (A) (S) ¥1,300  
ビスコッティサヴォイアルディ マスカルポーネ コーヒー  
Tiramisu  
Savoiard Biscuit, Mascarpone, Coffee

トルタカプレーゼ (V) ¥1,300  
ヘーゼルナッツチョコレートケーキ バニラクリーム アプリコットソース  
Torta Caprese alle Nocciole  
Hazelnut Chocolate Cake with Vanilla Cream, Apricot Sauce

パイナップルのラビオリ マンゴーゼラート添え ライムの香り ¥1,300  
Pineapple Ravioli with Mango Gelato, Scented with Lime

ジェラート 又は シャーベット (V) ¥1,100  
ジェラート: バニラ・ピスタチオ・チョコ Gelato Vanilla, Pistachio, Chocolate  
シャーベット: レモン Lemon Sorbet  
2種類お選びください。(\*Please Choice 2 kinds)

\* 季節・仕入れ等の都合により、メニュー内容や食材等が変更となる場合がございます

\* (P)ポークを含む (V)ベジタリアン (A)アルコール使用 (S)シェフおすすめ

\* グルテンフリーメニューのご用意がございます。特定原材料8品目アレルギー(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳成分・落花生)をお持ちのお客さまは、スタッフまでお申し出ください

\* 全ての料金には税金と13%のサービス料が含まれております

\* Due to seasonal availability and sourcing conditions, Menu items and ingredients may be subject to change

\* (P) Contain pork (V) Vegetarian (A) Alcohol (S) Signature

\* Other gluten-free ingredient is available upon request, Please let our staff if you are allergic to any of eight specified allergenic ingredients(prawns,crab,walnuts,wheat,buckwheat,egg,milk,peanuts)

\* All prices are including tax and 13% service charge