

PRIX-FIXE COURSE

好きなお料理を組み合わせでお楽しみ頂ける
プリフィックスコース

お料理はアラカルトメニューより好みのお料理をお選び頂けます。
「前菜」・「パスタ」・「メインディッシュ」より3品、「デザートより」1品お選び下さい。

¥4,950～

Stuzzichino
最初の一口前菜

Antipasto / Primo piatto / Secondo piatto
前菜・パスタ・メインディッシュより
好きなお料理を3品お選び下さい。

Dolce
デザート

Caffe
コーヒー または 紅茶

テーブルチャージとして、お一人様300円頂戴致します。価格は税抜価格です。

There is a cover of 300 yen per person. Tax is not included.

Antipasti

テーブルチャージとして、お一人様300円頂戴致します。価格は税抜価格です。

There is a cover of 300 yen per person. Tax is not included.

前菜

Carpaccio di pesce
本日のお魚のカルパッチョ
Today's fish Carpaccio

1,500
Prix-Fixe +100



Caprese di burrata Pugliese
プーリア産ブッラータチーズのカプレーゼ
Puglia burrata cheese caprese

2,050
Prix-Fixe +500



Affettati misti
イタリア産 生ハムとサラミの盛り合わせ 自家製グリッシーニ添え
Mixed sliced cold cuts

1,300



Misto di frutti di mare con orzo perlato, uova di salmone
e salsa Genovese
魚介類と大麦のサラダ仕立て イクラとジェノヴェーゼペーストで
Mixed sea foods with barley beans, salmon roe and Genovese sauce

1,800
Prix-Fixe +300



Sformatino di spinaci con finanziera
ほうれん草のスフォルマティーノ フィナンツィエラソース
Molded spinach custard with finanziera sauce

1,300



Pasta e Risotto

テーブルチャージとして、お一人様300円頂戴致します。価格は税抜価格です。

There is a cover of 300 yen per person. Tax is not included.

パスタ・リゾット



Vermicelli alle vongole con bottarga 1,300
ヴェルミチェッリ アサリと下仁田葱のソース サルデーニャ島産カラスミがけ
Vermicelli with clams and dried mullet roe



Calamarata partenopea 1,200
カラマラータ ナポリ風
Neapolitan calamarata



Taglierini al tartufo 1,500
タヤリントリュフソース
Taglielini with truffle scent
Prix-Fixe +300



Stracci alla buongustaia 1,800
ストラッチ 熟成牛ときのこのクリームミートソース
“ブォングスタイア”
Stracci with creamy meat sauce
Prix-Fixe +400



Risotto asparagi e gorgonzola con prugne secche 1,700
ゴルゴンゾーラとグリーンアスパラガスのリゾット
セミドライプルーンのアクセント
Asparagus and gorgonzola risotto with dried prunes
Prix-Fixe +200

Secondi Piatti

テーブルチャージとして、お一人様300円頂戴致します。価格は税抜価格です。

There is a cover of 300 yen per person. Tax is not included.

メインデッシュ

Grigliata di manzo stagionato 21giorni 650g 7,500

21日熟成 オーストラリア産 900g 11,000

ブラックアンガスビーフ リブステーキ (骨付き) Prix-Fixe [150g] +400

21days aged BLACK ANGUS beef [300g] +2,400

bone-in rib steak

※プリフィックスコースは【骨なし150g】、【骨なし300g】でご用意致します。



Ossobuco alla Milanese con risotto allo zafferano 2,500

骨付き仔牛すね肉の煮込み “オッソブーコ” Prix-Fixe +300

ミラノ風リゾットと共に

Milan style OSSOBUCO (stewed veal shank) with Saffron risotto



Grigliata di maiale nero di “KAGOSHIMA” 2,000

con limone e senape

鹿児島県産黒豚のグリル レモンと粒マスタードで

Grilled black pork (KAGOSHIMA) with lemon and mustard



Saute di pesce con pure di ceci 2,200

本日の鮮魚のソテー ヒヨコ豆のピューレソース

Sauteed fish with mashed garbanzo beans



Scampi al forno in tre varianti 3,000

スカンピのオープン焼き 3種のスタイルで

Baked scampi shrimp three styles

※プリフィックスコースは2種のスタイルとなります。

Prix-Fixe 2ps +500



Dolci

テーブルチャージとして、お一人様300円頂戴致します。価格は税抜価格です。

There is a cover of 300 yen per person. Tax is not included.

デザート



Torta al cioccolato con nocciole
ヘーゼルナッツのチョコラータ
Chocolate cake with hazelnuts

800



Mousse al formaggio
レアチーズムース ベリーコンポートを添えて
Cheese mousse

800



Crespella con crema bruciata e salsa al GRAND MARNIER
クレープブリュレ グランマニエのソース
Crepe with brunt cream and GRAND MARNIER sauce

800



Tiramisù
クラシックスタイルのティラミス
Tiramisu

800



Gelato e sorbetto
ジェラートとソルベの盛り合わせ
Ice cream and sorbet

800