

秋のイタリアンコース

----- Autumn Italian Couse-----

(2026年09月03日～2026年11月30日)

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

 魚メイン秋のイタリアンコース Fish Main Course ￥6,500

 肉メイン秋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.

- ◆ ポルチーニとゴボウのカネロニ
Porcini Mushroom and Burdock Cannelloni
- ◆ イノシシのラグー タリアテッレ
Wild Boar Ragù with Tagliatelle
- ◆ 太刀魚のソテー トマト ケッパー レモンのソース ポッタルガ
Pan-Seared Cutlassfish with Tomato, Caper and Lemon Sauce, Bottarga
- ◆ 京都ポークのグリル 大黒本しめじ かぼちゃピューレ パルサミソース
Grilled Kyoto Pork with Mushrooms, Pumpkin Purée and Balsamic Sauce
- ◆ モンテピアンコ 洋梨のシャーベット添え
Mont Blanc with Pear Sorbet
- ◆ 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 (60g) + ￥1,000
Change the Meat Main Dish to Japanese Beef

ディナーコース

Cena Couse

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(アラカルトの中から同グループで一品チョイス)
Choice of Pasta (Select One from the A`La Carte Menu)
- ◆ 本日の肉料理または魚料理 Main Dish
- ◆ デザート Dessert
- ◆ コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea
- ◆ スープ追加 Addittional Soup + ￥600
- ◆ メイン料理を国産牛サーロインに変更 (60g) + ￥2,000
Change the Meat Main Dish to Japanese Beef

Antipasti(前菜)

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

トマトと生ハム、ブッラータチーズのサラダ仕立て(S)(P) ￥3,000
Tomato and Prosciutto, Burrata Cheese Salad

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

グリーンサラダ (V) ￥1,900
Green Salad

Pasta(パスタ)

野菜のジェノベーゼ リングイネ(V)(S) ￥2,200
Vegetables in Genovese Pesto Linguine

大黒本しめじ入りキノコのペペロンチーノ スパゲッティ(V) ￥2,600
Peperoncino Spaghetti with Daikoku Hon-Shimeji Mushroom

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

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

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

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

サーモンと野菜のリゾット(A)(S) ￥2,600
Salmon and Vegetables Risotto
※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

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

雛鳥と季節野菜の窯焼き バルサミソース ￥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〉モッツァレラ・バジル
Pizza Margherita〈Tomato Sauce〉
Mozzarella and Basil

ディアボラ (P) ￥2,700
〈トマトソース〉モッツァレラ・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

フンギ (V)(S) ￥2,900
〈トマトソース〉モッツァレラ・フォンティーナチーズ・しめじ・マイタケ・エリンギ
Pizza Funghi 〈Tomato Sauce〉
Mozzarella, Fontina Cheese, Shimeji, Maitake, King oyster Mushroom

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・モッツァレラ・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
モッツァレラ/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 ￥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

モンテピアンコ 洋梨のシャーベット添え(A) ￥1,300
Mont Blanc With Pear Sorbet

ジェラート 又は シャーベット ￥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: 洋梨 Pear 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 availabiliti 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