

la cucina

Vivace ヴィヴァーチェ

Antipasto misto
smoked roast duck, eggplant marinara, muscat
Pacific saury and mushroom carpione
veal cutlet, grape cecca sauce
アンティパストミスト
鴨ローストのスモーク 長茄子のマリナーレ マスカット
秋刀魚と茸のカルピオーネ
仔牛のミニカツレツ 巨峰のケッカソース

Linguine piccole alla boscaiola
tuna cheek meat, porcini
リングイネピッコレ アッラ ポスカイオーラ
マグロほほ肉 ポルチーニ

Truffle-flavored seafood piccata, salmon roe salsa tartara
Tasmanian salmon, scallop, scampi
トリュフ香るシーフードのピカタ イクラのサルサタルターラ
タスマニアサーモン 帆立 鬼手長海老

Or
又は
Grilled Jinnai Wagyu Aka sirloin, maitake mushroom Marsala sauce
pumpkin and truffle gratenat
神内和牛あかサーロインのグリル 舞茸のマルサラソース
かぼちゃとトリュフのグラテナート

Nagasaki rhubarb tart
Sicilian pistachio ice cream
長崎県産ルバーブのタルト
シチリアピスタチオアイスクリーム

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

Eccitante エシタンテ

Antipasto misto
smoked roast duck, eggplant marinara, muscat
Pacific saury and mushroom carpione
veal cutlet, grape cecca sauce
アンティパストミスト
鴨ローストのスモーク 長茄子のマリナーレ マスカット
秋刀魚と茸のカルピオーネ
仔牛のミニカツレツ 巨峰のケッカソース

Linguine piccole alla boscaiola
tuna cheek meat, porcini
リングイネピッコレ アッラ ポスカイオーラ
マグロほほ肉 ポルチーニ

Truffle-flavored Tasmanian salmon piccata
salmon roe salsa tartara
トリュフ香るタスマニアサーモンのピカタ
イクラのサルサタルターラ

Grilled Wagyu beef tenderloin, maitake mushroom Marsala sauce
pumpkin and truffle gratenat
黒毛和牛テンダーロインのグリル 舞茸のマルサラソース
かぼちゃとトリュフのグラテナート

Nagasaki rhubarb tart
Sicilian pistachio ice cream
長崎県産ルバーブのタルト
シチリアピスタチオアイスクリーム

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

Bellissimo ベリッシモ

Stuzzichino misto
smoked duck, eggplant and muscat pinchos
smoked salmon pizza, salmon roe
parmesan cheese tuile, smoked paprika powder
ストゥッツィキーニミスト
スモーク鴨・茄子・マスカットのピンチョス
イクラとスモークサーモンのミニピザ
スモークパプリカパウダーパルメザンチュイル

Wagyu beef shoulder loin and potato mantecate
autumn truffle, sour cream, olive
黒毛和牛肩サンカクとポテトのマンテカート
秋トリュフ サワークリーム オリーブ

Chicken consommé, chicken and porcini ravioli
チキンコンソメ
地鶏とポルチーニのラビオリ

Homemade tagliatelle, porcini cream sauce
salsiccia, autumn truffle
自家製タリアテッレ ポルチーニクリームソース
サルシッチャ 秋トリュフ

Lobster and porcini saltimbocca, truffle Marsala sauce
オマール海老とポルチーニのサルティンボッカ
トリュフのマルサラソース

Grilled Hida beef tenderloin, Kyoho grape Barolo wine sauce
foie gras, grilled truffle cheese risotto
飛騨牛テンダーロインのグリル 巨峰とバローロワインソース
フォアグラ トリュフの焼きチーズリゾット

Pistachio and berry cassata
ピスタチオとベリーのカッサータ

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

la cucina

Partenza パルテンザ

Prosciutto and mortadella insalata
cream cheese and salami pinchos
olive, parmesan, seasonal fruit, tomato
生ハムとモルタデッラハムのインサラータ
クリームチーズとサラミのピンチョス
オリーブ パルメザン 季節のフルーツ トマト

Linguine piccole ai frutti di mare
prawn, squid, clam, scallop
tomato, olive, caper
リングイネ ピッコレ アイ フルッティ ディ マーレ
海老 烏賊 浅利 小柱
トマト オリーブ ケッパー

Wagyu beef shoulder loin tagliata, balsamic sauce
黒毛和牛肩サンカクのタリアータ バルサミソース

Speranza スペランザ

Smoked paprika-marinated Tasmanian salmon
Kitaakari potato, sour cream, salmon roe
タスマニアサーモンのスモークパプリカマリネ
きたあかりポテト サワークリーム イクラ

Spaghetti alla melanzana
eggplant, tomato, pancetta, ricotta cheese
スパゲッティ アッレ メランザーネ
茄子 トマト パンチェッタ リコッタチーズ

Grilled fish of the day, ginger agrodolce sauce
mushroom duxelles
鮮魚のグリル 生姜のアグロドルチェソース
マッシュルームのデュクセル

Daisen chicken involtini, porcini cream sauce
chestnuts, mushrooms, pumpkin puree
大山地鶏のインボルティーニ ポルチーニクリームソース
栗 マッシュルーム かぼちゃのピューレ

Panna cotta
seasonal grapes
パンナコッタ
旬のぶどう

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶