

la cucina

Vivace

ヴィヴァーチェ

Antipasto misto

scallop carpaccio, yuzu and seaweed dressing

Tasmanian salmon rillettes, fjord ruby

warm caprese, prawns, basil

アンティパストミスト

帆立貝のカルパッチョ 柚子と昆布のドレッシング

タスマニアサーモンのリエッタ フィヨルドルビー

天使の海老のホットカプレーゼ バジル

Squid ink spaghetti aglio, olio e peperoncino

snow crab, baby scallop, Japanese mustard greens, cherry tomato

イカスミを練り込んだスパゲッティ ペペロンチーノ

ズワイガニ 小柱 水菜 チェリートマト

Zuppa di pesce

lobster, threadfin bream, mussels, octopus, squid

potato, Swiss chard

ズッパ ディ ペシェ

オマール海老 イトヨリ鯛 ムール貝 イイダコ 烏賊

ポテト スイスチャード

Or

又は

Grilled Japanese beef tenderloin, porcini Marsala cream sauce

grilled foie gras, truffle crust

国産牛テンダーロインのグリル ポルチーニ茸のマルサラクリームソース

フォアグラグリル トリュフクラスト

Limoncello baba

yuzu graita

リモンチェッロのパバ

柚子のグラニータ

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

Eccitante

エシタンテ

Antipasto misto

scallop carpaccio, yuzu and seaweed dressing

Tasmanian salmon rillettes, fjord ruby

warm caprese, prawns, basil

アンティパストミスト

帆立貝のカルパッチョ 柚子と昆布のドレッシング

タスマニアサーモンのリエッタ フィヨルドルビー

天使の海老のホットカプレーゼ バジル

Squid ink spaghetti aglio, olio e peperoncino

snow crab, baby scallop, Japanese mustard greens, cherry tomato

イカスミを練り込んだスパゲッティ ペペロンチーノ

ズワイガニ 小柱 水菜 チェリートマト

Zuppa di pesce

lobster, threadfin bream, mussels, octopus, squid

potato, Swiss chard

ズッパ ディ ペシェ

オマール海老 イトヨリ鯛 ムール貝 イイダコ 烏賊

ポテト スイスチャード

Grilled Wagyu beef tenderloin, porcini Marsala cream sauce

grilled foie gras, truffle crust

黒毛和牛テンダーロインのグリル ポルチーニ茸のマルサラクリームソース

フォアグラグリル トリュフクラスト

Limoncello baba

yuzu graita

リモンチェッロのパバ

柚子のグラニータ

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

Bellissimo

ベリッシモ

Stuzzichino misto

dry-cured ham "Hamon Minakami" and persimmon pinchos

snow crab and potato crocchetta

seared splendid alfonso carpaccio

ストウツィキーニミスト

群馬県産ハム はもんみなかみと柿のピンチョス

ズワイガニとポテトのクロケッタ

炙り金目鯛のカルパッチョ

Grilled seafood salad, truffle dressing

abalone, surf clam, salmon, caviar, fjord ruby

グリルシーフードのサラダ トリュフドレッシング

鮑 北寄貝 サーモン キャビア フィヨルドルビー

Truffle mushroom cream soup

grilled scallop, Japanese mustard greens

トリュフとマッシュルームのクリームスープ

帆立貝のグリル 水菜

Homemade egg pasta tajarin, black truffle butter sauce

pancetta, onion

自家製卵パスタ タヤリン 黒トリュフバターソース

パンチェッタ オニオン

Lobster and foie gras flan "Sformato"

truffle Americaine sauce

オマール海老とフォアグラのフラン "スフォルマート"

トリュフ風味のアメリケーヌソース

Grilled Hida beef tenderloin, truffle Barolo wine sauce

braised Wagyu beef calzone

飛騨牛テンダーロインのグリル トリュフのバローロワインソース

黒毛和牛の赤ワイン煮込みのカルツォーネ

Baked apple ice cream

rosemary

焼きりんごのアイスクリーム

ローズマリーの香り

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サラダ
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 piccolo, frutti di mare
prawn, squid, clam, baby scallop
tomato, olive, caper
リングイネ ピッコレ 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
バルサミコソース

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶

Speranza

スペランザ

Seared splendid alfonsino carpaccio
yuzu and seaweed dressing, vegetable vermicelli
炙り金目鯛のカルパッチョ
柚子と昆布のドレッシング 彩野菜のヴァーミセリ

Linguine piccolo, tomato sauce
Tasmanian salmon, argula, lemon
リングイネピッコレ トマトソース
タスマニアサーモン ルッコラ レモン

Grilled seabream
porcini, cauliflower purée
真鯛のグリル
ポルチーニ カリフラワーピューレ

Roasted Aomori Barbary duck, aged balsamic sauce
polenta fritto
青森県産バルバリー鴨のロースト 熟成バルサミコソース
ポレンタフリット

Chocolate panna cotta, berry sauce
チョコレートパンナコッタ ベリーソース

Coffee or tea
コーヒー又は紅茶