

LUNA PIENA

ルナ・ピエーナ

— 旬素材の生命力をいただく美食医メニュー —

Antipasto Misto

Antipasto misto with high tea style - Beauty foods for your well-being -
免疫力アップ前菜盛り合わせ ハイティースタイル

...

Zuppa

Seasonal vegetable soup
季節野菜のスープ

...

Primo Piatto

Spaghettoni with whitebait and spring vegetables
Parsley flavor
釜揚げしらすと春野菜のスパゲットーニ
パセリ風味

...

Second Piatto

Today's fish or meat
本日のお魚料理 又は お肉料理
又は

島根県浜田漁港より 鮮魚とオマール海老のアクアパッツァ (+2,860 円)
和牛ロース肉のパデラータ カルチョーフィとマジョラムのサルサ (+4,290 円)
アンガス牛のTボーンステーキ (2名様でのご注文) (お2人様で+4,730 円)
和牛ロース肉とフォアグラの重ね焼き “イタリアンロッシーニ” (+4,950 円)
和牛フィレ肉のグリル 赤ワイントリュフソース (+4,950 円)

...

Dolce

Pistachio and berry ice cream cake “Cassata”
ピスタチオとベリーのカッサータ
パンドジェーヌ添え

...

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥9,350

All menu prices are subject to 15% service charge.
表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

ARGENTO

アルジェント

— 旬素材の生命力をいただく美食医メニュー —

Antipasto Misto

Antipasto misto with high tea style - Beauty foods for your well-being -
免疫力アップ前菜盛り合わせ ハイティースタイル

...

Antipasto Caldo

Hot appetizer of lamb “polpetta” & asparagus
cheese sauce

仔羊のポルペッタとアスパラのグラディナート
ペコリーノフォンダン添え

...

Primo Piatto

Arrabbiata tagliatelle pasta with sakura shrimp and spring vegetables
桜海老と春野菜のアラビアータ
タリアテッレ

...

Second Piatto

Today's fish or meat

本日のお魚料理 又は お肉料理
又は

島根県浜田漁港より 鮮魚とオマール海老のアクアパッツァ (+2,860 円)
和牛ロース肉のパデラータ カルチョーフィとマジョラムのサルサ (+4,290 円)
アンガス牛のTボーンステーキ (2名様でのご注文) (お2人様で+4,730 円)
和牛ロース肉とフォアグラの重ね焼き “イタリアンロッシーニ” (+4,950 円)
和牛フィレ肉のグリル 赤ワイントリュフソース (+4,950 円)

...

Dolce

Pistachio and berry ice cream cake “Cassata”
ピスタチオとベリーのカッサータ
パンドジェーヌ添え

...

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥12,100

All menu prices are subject to 15% service charge.
表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

ORO

オーロ

Antipasto Misto

Antipasto Misto “primavera”

アンティパストミスト 春

...

Antipasto Caldo

Hot appetizer of Roasted chicken with dry cured ham “saltimbocca”

博多地鶏のサルティンボッカ 春の香り

...

Primo Piatto

Chitarra pasta with firefly squid and fruit tomato

ホタルイカとフルーツトマトのキタッラ

...

Pesce

Acqua pazza, served with seafood and lobster

島根県浜田漁港より 鮮魚とオマール海老のアクアパッツァ

...

Carne

Grilled beef loin Padellata

artichoke & herbal sauce

和牛サーロインのパデラータ

カルチョーフィとマジヨラムのサルサ

...

Dolce

3 types of cherry blossom sweets (Mont Blanc, Panna Cotta, Gelato)

桜のトリアンゴロ

...

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥15,400

All menu prices are subject to 15% service charge.
表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

DEGUSTAZIONE

デグスタツィオーネ

Antipasto Misto

Antipasto Misto “primavera”

アンティパストミスト 春

...

Zuppa

Green pea and ricotta soup scent of mint

グリーンピースとリコッタチーズのズッパ ミントの香り

...

Prima Pasta

Chitarra pasta with snow crab and spring vegetables

ズワイガニと春野菜のキタッラ パセリ風味

...

Seconda Pasta

Potato gnocchi with Lamb and broad bean sauce

じゃがいものニョッキ

仔羊とそら豆のラグー

...

Pesce

ISE-EBI lobster, cooked by 2 kinds of recipe

三重県産伊勢海老（半身）2種の調理法で

...

Carne

Roasted Wagyu fillet with truffle & Madeira sauce

和牛フィレ肉のロティ トリュフとマデラソース

...

Dolce

Pistachio and berry ice cream cake “Cassata”

ピスタチオとベリーのカッサータ

パンドジェーヌ添え

3 types of cherry blossom sweets (Mont Blanc, Panna Cotta, Gelato)

桜のトリアンゴロ

...

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥19,800

All menu prices are subject to 15% service charge.
表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

GRANDISSIMO

グランディッシモ

Stuzzichino

Caviar

至福のキャヴィア

...

Antipasto Freddo

Snow crab & seasonal ingredients

Mille-feuille style

ズワイガニと季節素材のミッレ・フォーリエ

...

Antipasto Caldo

Sauteed foie gras with cherry & red wine sauce

フォアグラとアマレーナチェリーのマトリモーニオ

...

Primo Piatto

Chef's special pasta

with plenty of truffles and porcini mushrooms

トリュフとポルチーニ茸のシェフ特製パスタ

...

Pesce

ISE-EBI lobster, cooked by 2 kinds of recipes

三重県産伊勢海老（半身）2種の調理法で

...

Carne

Roasted Wagyu fillet with truffle & Madeira wine sauce

和牛フィレ肉のロティ トリュフとマデラソース

...

Dolce

Pistachio and berry ice cream cake "Cassata"

ピスタチオとベリーのカッサータ

パンドジェーヌ添え

3 types of cherry blossom sweets (Mont Blanc, Panna Cotta, Gelato)

桜のトリアングロ

...

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥30,800

All menu prices are subject to 15% service charge.
表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

zillion

I t a l i a n D i n i n g

All menu prices are subject to 15% service charge.
表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

Italian Prefix Dinner

NY イタリアンパスタ&メインコース

パスタ・メイン・デザートがお選びいただけるプリフィックスコースです

【Adult】 6,600

【Child】 4,620※ 4～12th

Appetizer 前菜

豪華3段ハイティードブルの饗宴

Soup スープ

季節野菜のスープ

Pasta パスタ

Please choose your favourite pasta from below
下記より好みのパスタを1種類お選び下さいませ

Bolognese “Tesoro di Campagna”, with beef cheek and pork
牛ホホ肉とたっぷり香味野菜の入った特製ボロネーゼ
牛ホホ肉と豚肉を使ったシェフ特製濃厚ミートソース。

Baked Parmigiano-Reggiano risotto with Lamb mince and spring vegetables sauce
パルミジャーノの焼きリゾット 仔羊ミンチと春野菜のサルサ
チーズの旨味たっぷりの焼きリゾット、彩り豊かなグリーンピースのペーストと共に。

Mezze paccheri pasta with Whitebait and spring vegetables parsley flavor
釜揚げしらすと春野菜のメッツァパッケリ
食べ応えのあるショートパスタを、バセリ香る鮮やかなソースで仕上げます。

Bolognese “Tesoro di Campagna”, topped with sautéed corns (for younger guest)
ボロネーゼ ジリオンスタイル ソテーしたコーンをたっぷりと添えて【お子様向け】
とうもろこしをたっぷりと使い甘みのアクセントを加えた特製ボロネーゼ。

Today's chef's special pasta (+¥880)
本日のシェフズ・パスタ
旬の食材で作るシェフズスペシャルパスタ。

Long pasta Pici with snow crab and parsley aglio e olio bottarga (+¥880)
ズワイガニとバセリのアーリオオーリオ 手打ちパスタピーチ カラスミ風味
トスカーナ発祥の弾力のある手打ちパスタピーチ、オリーブオイルベースで仕上げます。

Spaghetti carbonara with truffle (+¥880)
アスタキレッド卵のスパゲティカルボナーラ トリュフを振りかけて
アンチエイジング効果のある千葉県産のアスタキレッド卵。濃厚なローマ風に仕上げました。

Today's Chef's risotto and pasta (+¥1,320)
本日シェフズ・パスタとリゾットの盛り合わせ
旬の食材で作るシェフズスペシャルパスタとリゾットの贅沢な盛り合わせ。

All menu prices are subject to 15% service charge.
表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

Main Dish

メインディッシュ

Please choose your favourite Main Dish from below

下記よりお好みのメインを1種類お選び下さいませ

Today's fish or meat

本日のお魚料理 又は お肉料理

詳細はスタッフにお尋ねくださいませ。

Grilled Lamb with polpetta & cheese sauce (+¥2,200)

骨付き仔羊のグリリアータ ポルペッタとペコリーノフォンダン

骨付きのまま柔らかく焼き上げた仔羊と、羊ミンチ肉のミートボールを羊のミルクで作る旨味たっぷりのソースをご用意します。

Acqua pazza served with seafood and lobster (+¥2,860)

島根県浜田漁港より 鮮魚とオマール海老のアクアパッツァ

魚を水から煮て旨味がたっぷり詰まったアクアパッツァ。贅沢にオマール海老や旬野菜と一緒にご用意しました。

T-bone steak of Angus beef (from 2 orders minimum) (2名様で+¥4,730)

アンガス牛のTボーンステーキ (2名様でのご注文)

アンガス牛をTボーンのまま豪快に調理、フィレとサーロイン2つの部分を同時にお楽しみいただけます。

Grilled beef loin Padellata with artichoke & herbal sauce (+¥4,290)

和牛サーロインのパデラータ カルチョーフィとマジョラムのサルサ

柔らかく甘みのある牛サーロイン、ハーブ香るソースと共に。

Italian Rossini, Japanese beef and sautéed foie gras, with truffle sauce (+¥4,950)

和牛ロース肉とフォアグラの重ね焼き “イタリアンロッシニ”

定番のロッシニ。国産牛を濃厚な味わいのフォアグラと一緒にお召し上がりいただきます。

Grilled Wagyu fillet with truffle and red wine sauce (+¥4,950)

和牛フィレ肉のグリル 赤ワイントリュフソース

国産の和牛フィレ肉をシンプルにグリル。トリュフ香る赤ワインソースで。

ISE-EBI lobster, cooked by 2 kinds of recipes (+¥4,950)

三重県産伊勢海老 (半身) 2種の調理法で

シェフのインスピレーションでお作り致します。

Dessert

Please choose a favourite dessert from the below

お好みのデザートを1種類お選び下さいませ

Seasonal fruit and ice cream

季節のフルーツとジェラート

旬のフルーツと本日のジェラートを盛り合わせでご用意致します。

3 types of cherry blossom sweets (Mont Blanc, Panna Cotta, Gelato)

桜のトリアンゴロ

春にぴったりの桜風味のデザートを贅沢に3種類盛り合わせでお楽しみください。

Pistachio and berry ice cream cake “Cassata”

ピスタチオとベリーのカッサータ パンドジェーヌ添え

シチリアの伝統スイーツ、カッサータをジリオンスタイルで仕上げます。

All menu prices are subject to 15% service charge.

表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。



A La Carta アラカルト

Antipasto 前菜

Seafood carpaccio and seasonal vegetables

鮮魚と季節野菜のカルパッチョ

¥2,530

Italian cold meat platter

アフエッタートミスト

2,750

“Insalata” Salad of fruit tomato, parma-ham and burratina-cheese

パルマ産生ハムとブラッティーナチーズ フルーツトマトのインサラータ

3,080

High tea style appetizer platter (For 2)

3 段ハイティースタイル 前菜の盛り合わせ(2 名様)

3,850

High tea style gorgeous appetizer platter (For 2)

ゴージャスハイティースタイル 世界 3 大珍味の前菜盛り合わせ(2 名様)

6,820

Zuppa スープ

Creamy soup of seasonal vegetables

季節野菜のクリームスープ

¥1,540

Minestrone soup

野菜たっぷりミネストローネ

1,540

Pasta パスタ

Mezze paccheri pasta with Whitebait and spring vegetables sauce 釜揚げしらすと春野菜のメッツァパッケリ	¥2,530
Bolognaise Spaghetti with stewed beef cheek and mushrooms 牛ホホ肉とたっぷり香味野菜の入った特製ボロネーゼ	2,640
Spaghetti ortolana, with seasonal vegetables and Parma-raw ham パルマ産生ハムたっぷりのスパゲッティ オルトラーナ	2,860
Spaghetti carbonara with creamy “Asutaki Red”Egg sauce and truffle flavour アスタキレッド卵のスパゲティカルボナーラ トリュフを振りかけて	3,080
Long pasta Pici with snow crab and parsley aglio e olio bottarga ズワイガニとパセリのアーリオオーリオ 手打ちパスタピーチ カラスミ風味	3,080
Seafood Spaghetti with homred shrimp and tomato sauce たっぷり魚介類とオマール海老のスパゲティ ペスカトーレ	3,300
Bolognaise “Tesoro di Campagna”, topped with sautéed corns (for younger guest) ボロネーゼジリオンスタイルソテーしたコーンをたっぷりと添えて 【お子様向け】	2,200

Risotto リゾット

Baked Parmigiano-Reggiano risotto with Lamb mince and spring vegetable sauce パルミジャーノの焼きリゾット 仔羊ミンチと春野菜のサルサ	¥2,530
Seafood risotto with homard lobster and tomato sauce たっぷり魚介類とオマール海老のリゾットペスカトーレ	3,300

A La Carta アラカルト

Secondi メインディッシュ

Grilled Lamb with polpetta & cheese sauce

骨付き仔羊のグリリアータ ポルペッタとペコリーノフォンダン 5,550

Acqua pazza served with seafood and lobster

島根県浜田漁港より 鮮魚とオマール海老のアクアパッツァ 7,480

Grilled beef loin Padellata with artichoke & herbal sauce

和牛サーロインのパデラータ カルチョーフィとマジョラムのサルサ 8,800

Grilled Wagyu fillet, red wine and truffle sauce

和牛フィレ肉のグリル 赤ワイントリュフソース 11,880

T-bone steak of Angus beef

アンガス牛のTボーンステーキ 13,860

ISE-EBI lobster, cooked by 2 kinds of recipes

三重県産伊勢海老の2種の調理法で Half 7,150 / Full 14,300

Japanese beef tagliata

和牛ロース肉のタリナータ 100g ¥6,380 / 200g ¥8,800 / 300g ¥11,880

Dolce デザート

Seasonal fruit and ice cream

季節のフルーツとジェラート ¥1,320

3 types of cherry blossom sweets (Mont Blanc, Panna Cotta, Gelato)

桜のトリアンゴロ 1,540

Pistachio and berry ice cream cake "Cassata"

ピスタチオとベリーのカッサータ パンドジェーム添え 1,540