

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 Tokachi mushroom and
Shimanto pork pancetta ragout
十勝マッシュルームと四万十豚パンチェッタのラグー
スパゲットーネ

...

Second Piatto

Today's fish or meat
本日のお魚料理 又は お肉料理
又は
北海道根室漁港より 鮮魚とオマール海老のアクアパッツァ (+2,860 円)
佐賀牛 A4 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)
北海道産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

Lavender-flavored cassata with fresh berries
ラベンダー風味のカッサータ
フレッシュベリー添え

...

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥9,350

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

Paccheri stuffed with ripieno

Kochi prefecture pheasant and mushroom ragout

リピエノを詰めたパッケリ

高知県産きじとマッシュルームのラグー

...

Primo Piatto

Tagliolini with octopus and

Seasonal vegetables

水だこと旬野菜のジェノベーゼ

タリオリーニ

...

Second Piatto

Today's fish or meat

本日のお魚料理 又は お肉料理

又は

北海道根室漁港より 鮮魚とオマール海老のアクアパッツァ (+2,860 円)

佐賀牛 A4 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)

北海道産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

Lavender-flavored cassata with fresh berries

ラベンダー風味のカッサータ

フレッシュベリー添え

...

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥12,100

ORO

オーロ

Antipasto Misto

Antipasto Misto “Summer”

アンティパストミスト 夏

...

Antipasto Caldo

Warm horsemeat carpaccio from kumamoto

熊本県産温製馬肉のカルパッチョ

...

Primo Piatto

Tagliolini with whelks from Erimo, Hokkaido and asparagus

Karasumi flavor

北海道襟裳産つぶ貝とアスパラガスのタリオリーニ

カラスミ風味

...

Pesce

Acqua pazza, served with seafood and lobster

北海道根室漁港より 鮮魚とオマール海老のアクアパッツァ

...

Carne

Grilled beef Padellata from Saga

Insalata with smoked powder and nuts

佐賀牛 A4 ロース肉のパデラータ

スモークパウダーとナッツ風味のインサラータ

...

Dolce

Lime-scented mango pudding with white wine jelly

ライム香るマンゴープリン 白ワインジュレと共に

...

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥15,400

DEGUSTAZIONE

デグスタツィオーネ

Antipasto Misto

Antipasto Misto “Summer”

アンティパストミスト 夏

...

Zuppa

Hokkaido white corn cold soup with foie gras scent

北海道産ホワイトコーンの冷製スープ

フォアグラの香り

...

Prima Pasta

Tagliolini pasta with king crab and porcini mushrooms

タラバガニとポルチーニ茸のタリオリーニ

...

Seconda Pasta

Baked Parmesan Risotto with ezo deer ragu sauce

パルミジャーノの焼きリゾット

蝦夷鹿のラグーソース

...

Pesce

Omar blue, cooked by chef's inspiration

オマールブルー (テール半身) シェフのインスピレーションで

...

Carne

Roasted black beef fillet from Hokkaido with truffle & Madeira sauce

北海道産和牛フィレ肉のロティ トリュフとマデラソース

...

Pre dolce

Lavender-flavored cassata with fresh berries

ラベンダー風味のカッサータ

フレッシュベリー添え

Dolce

Lime-scented mango pudding with white wine jelly

ライム香るマンゴープリン 白ワインジュレと共に

...

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥19,800

All menu prices are subject to 1.5% service charge.

表示は税込料金です。別途サービス料 1.5%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

トリュフとポルチャーニ茸のシェフ特製パスタ

...

Pesce

Omar blue, cooked by chef's inspiration

オマールブルー（テール半身）シェフのインスピレーションで

...

Carne

Roasted black beef fillet from Hokkaido with truffle & Madeira wine sauce

北海道産和牛フィレ肉のロティ トリュフとマデラソース

...

Pre dolce

Lavender-flavored cassata with fresh berries

ラベンダー風味のカッサータ

フレッシュベリー添え

Dolce

Lime-scented mango pudding with white wine jelly

ライム香るマンゴープリン 白ワインジュレと共に

...

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥30,800

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 Minced chicken and mushroom ragout in cream sauce
パルミジャーノの焼きリゾット 信玄鶏ひき肉とマッシュルームのラグー クリームソース
チーズの旨味たっぷりの焼きリゾット、信玄鶏ひき肉とマッシュルームのラグー、クリームソースと共に。

“Pipeligate” Pesto with octopus and seasonal vegetables
水だこと旬野菜のジェノベーゼ “ピーペリガーテ”
食べ応えのあるショートパスタ“ピーペリガーテ”に、水だこと旬野菜を加え、ジェノベーゼソースで仕上げました。

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。

Tagliolini with Homemade shimanto pork pancetta and porcini mushrooms (+¥880)
自家製四万十豚のパンチェッタとポルチーニ茸のタリオリーニ
四万十豚のパンチェッタとポルチーニ茸の軽いクリームソースを、手打ちパスタと共に。

Spaghetti carbonara with truffle (+¥880)
大分県産蘭王卵のスパゲティカルボナーラ トリュフを振りかけて
コクのある味わいと鮮やかなオレンジ色の卵黄が特徴の大分県産蘭王卵。濃厚なローマ風に仕上げました。

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 and vegetables with cacciatore sauce (+¥2,200)

骨付き仔羊と季節野菜のカチャトーラ

骨付きのまま柔らかく焼き上げた仔羊と季節野菜を合わせた一品。トマトやハーブと一緒に軽く煮込んで仕上げました。

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

北海道根室漁港より 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。

Grilled beef Padellata from Saga Insalata with smoked powder and nuts (+¥4,290)

佐賀牛 A4 ロース肉のパデラータ スモークパウダーとナッツ風味のインサラータ

赤身と脂身のバランスが良く、キメが細かく柔らかい牛ロースステーキ、スモークパウダーとナッツ風味のインサラータと共に。

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

佐賀牛 A4 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。佐賀牛を濃厚な味わいのフォアグラとご一緒にお召し上がりいただきます。

Grilled black beef fillet from Hokkaido with truffle and red wine sauce (+¥4,950)

北海道産和牛フィレ肉のグリル 赤ワイントリュフソース

北海道産の和牛の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。

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てご用意致します。

Lavender-flavored cassata with fresh berries

ラベンダー風味のカッサータ フレッシュベリー添え

ラベンダー風味の冷たいアイスクリームデザート。フレッシュベリーと合わせてお楽しみいただけます。

Lime-scented mango pudding with white wine jelly

ライム香るマンゴープリン 白ワインジュレと共に

ライム香るマンゴープリンをご用意。白ワインジュレと共に楽しみいただけます。

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

A La Carta アラカルト

Pasta パスタ

“pipelagate” Pesto with octopus and seasonal vegetables
水だこと旬野菜のジェノベーゼ “ピーペリガーテ”

¥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

Tagliolini with Homemade shimanto pork pancetta and porcini mushrooms
自家製四万十豚のパンチェッタとポルチーニ茸のタリオリーニ

3,080

Spaghetti carbonara with “Ranou” Egg sauce and truffle flavour
大分県産蘭王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

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 Minced chicken and mushroom ragout in cream sauce
パルミジャーノの焼きリゾット
信玄鶏ひき肉とマッシュルームのラグー クリームソース

¥2,530

A La Carta アラカルト

Secondi メインディッシュ

Grilled Lamb and vegetables with cacciatora sauce

骨付き仔羊と季節野菜のカチャトーラ

5,550

Acqua pazza served with seafood and lobster

北海道根室漁港より 鮮魚とオマール海老のアクアパッツァ

7,480

Grilled beef Padellata from Saga Insalata with smoked powder and nuts

佐賀牛 A4 ロース肉のパデラータ スモークパウダーとナッツ風味のインサラータ

8,800

Italian Rossini, beef from Saga and sautéed foie gras, with truffle sauce

佐賀牛 A4 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”

11,500

Grilled black beef fillet from Hokkaido, red wine and truffle sauce

北海道産和牛フィレ肉のグリル 赤ワイントリュフソース

11,880

Japanese beef tagliata from Saga

佐賀牛 A4 ロース肉のタリアータ

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

Lavender-flavored cassata with fresh berries

ラベンダー風味のカッサータ フレッシュベリー添え

1,540

Lime-scented mango pudding with white wine jelly

ライム香るマンゴープリン 白ワインジュレと共に

1,540