## 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－免疫カ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 <br> コーヒー又は紶茶

## 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－免疫カ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
コーヒー又は紶茶

# ORO <br> オーロ 

> Antipasto Misto
> Antipasto Misto "primavera"アンティパストミスト 春
> 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
> Chitarrapastawith 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ョラムのサルサ
> Dolce
> 3 types of cherry blossom sweets (Mont Blanc, Panna Cotta, Gelato)桜のトリアンゴロ
$¥ 15,400$

## 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
コーヒー又は紶茶

## GRANDISSIMO <br> グランディッシモ

Stuzzichino<br>Caviar<br>至福のキャヴイア<br>－••<br>Antipasto Freddo<br>Snow crab \＆seasonal ingredients<br>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咠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 種の讕理法で

Carne
Roasted Wagyu fillet with truffle \＆Madeira wine sauce
和牛フィレ内肉のロティ 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

# zillion Italian Dining 

# Italian Prefix Lunch 

## NY イタリアンパスタコース

## パスタ・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】5，060【Child】3，520※ 4～12th

## Appetizer 前薬

豪華3段ハイティーオードブルのの饗宴
Soup スープ
季節野菜のスープ

## Pastaパスタ

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

Bolognaise＂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浱厚ミートソース。
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，パセリ香る鮮やかなソースで仕上げます。
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がりと添えて【お子様向け】 とうもろこしをたっぶ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 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 トリュフ風味 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。

# Main Dish <br> メインディッシュ 

You can add main course for your prefix menu from the below if you want メインを追加することもできます。
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（ $+¥ 1,430$ ）
本日のお魚料理 又は お肉料理

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を，羊ミンチ肉のミートボールを羊のミルクで作る旨味たつぷりなソースでご用意します。

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和牛サーロイン，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＂イタリアンロッシーニ＂
定番のロッシーニ。国産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 Wagyu fillet，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。

## zillion

## 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

Italian cold meat platter
アフェッタートミスト
＂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

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）

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）

## Zuppa スープ

Creamy soup of seasonal vegetables
季節野菜のクリームスープ

Minestrone soup
野菜たっぷりミネストローネ

## A La Carta アラカルト

## 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

Bolognaise Spaghetti with stewed beef cheak and mushrooms牛ホホ肉とたつぷり香味野菜の入った特製ボロネーゼ

Spaghetti ortolana，with seasonal vegetables and Parma－raw ham
パルマ産生ハムたつぷりのスパゲッテイ オルトラーナ

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

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

Seafood Spaghetti with homred shrimp and tomato sauce
たつぷり魚介類とオマール海老のスパゲティ ペスカトーレ

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つぷりと添えて【お子様向け】

## 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

Seafood risotto with homard lobster and tomato sauce
たつぷり魚介類とオマール海老のリゾットペスカトーレ

## A La Carta アラカルト

## Secondi メインディッシュ

Grilled Lamb withpolpetta \＆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

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

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

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

T－bone steak of Angus beef
アンガス牛のT ボーンステーキ

ISE－EBI lobster，cooked by 2kinds 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アータ $100 \mathrm{~g} ¥ 6,380 / 200 \mathrm{~g} ¥ 8,800 \quad / \quad 300 \mathrm{~g} ¥ 11,880$

## Dolce デザート

Seasonal fruit and ice cream
季節のフルーツとジェラート

3 types of cherry blossom sweets（Mont Blanc，Panna Cotta，Gelato）
桜のトリアンゴロ

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

