

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 Tasmanian salmon and seasonal vegetables
cream sauce with Yuzu flavor
タスマニアサーモンと旬野菜のスパゲットーネ
クリームソース 柚子の香りと共に

...

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)
佐賀牛 A4 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)
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

Tortino of golden orange and milk gelato “flavor of passion fruit”
金柑とミルクジェラートのトルティーノ
パッションフルーツの香り

...

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

Oven baked of tripe Firenze style

フィレンツェ風トリッパのオーブン焼き

...

Primo Piatto

Tagliolini of yellowtail and Yukina

Karasumi flavor

寒鰯とゆきなのタリオリーニ

カラスミ風味

...

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)

佐賀牛 A4 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)

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

Tortino of golden orange and milk gelato “flavor of passion fruit”

金柑とミルクジェラートのトルティーノ

パッションフルーツの香り

...

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 “Inverno”

アンティパストミスト 冬

...

Antipasto Caldo

Saute of eel from Aichi with

Japanese pepper and marsala sauce

愛知県産ウナギのサルタート

山椒マルサラソース

...

Primo Piatto

Chitarra pasta with scallops and snow crab

北海道産大玉ホタテとズワイガニのキタッラ

...

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 Padellata from Saga

artichoke & herbal sauce

佐賀牛 A4 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

...

Dolce

Strawberry espuma and pistachio fromage blanc gelato

苺のエスプーマとピスタチオフロマージュブランのジェラートと共に

...

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 “Inverno”

アンティパストミスト 冬

...

Zuppa

Celery potage with grill of scallops

根セロリのポタージュ ホタテのグリル添え

...

Prima Pasta

Tagliatelle pasta with king crab from Hokkaido and porcini mushrooms

北海道産タラバガニとポルチーニ茸のタリアテッレ

...

Seconda Pasta

Potato ravioli with ezo deer ragu sauce

ジャガイモのラヴィオリ

北海道産蝦夷鹿のラゲースソース

...

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

...

Dolce

Strawberry espuma and pistachio fromage blanc gelato

苺のエスプーマとピスタチオフロマージュブランのジェラートと共に

Tortino of golden orange and milk gelato “flavor of passion fruit”

金柑とミルクジェラートのトルティーノ

パッションフルーツの香り

...

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥19,800

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

...

Dolce

Strawberry espuma and pistachio fromage blanc gelato

苺のエスプーマとピスタチオフロマージュブランのジェラートと共に

Tortino of golden orange and milk gelato "flavor of passion fruit"

金柑とミルクジェラートのトルティーノ

パッションフルーツの香り

...

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 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 tripe and white kidney beans Tuscan style
パルミジャーノの焼きリゾット トスカーナ風トリッパと白インゲン豆
チーズの旨味たっぷりの焼きリゾット、トリッパと白インゲン豆を香味野菜や白ワインでじっくり煮込んだソースと共に。

Mezze paccheri pasta with Pancetta and Amatriciana
自家製パンチェッタのアマトリチャーナ メッツァパッケリ
食べ応えのあるショートパスタを、パンチェッタを加えたトマト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 seasonal vegetables Genovese sauce bottarga flavor (+¥880)
ズワイガニと旬野菜のジェノベーゼ 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、色鮮やかなジェノベーゼソースに仕上げます。

Spaghetti carbonara with truffle (+¥880)
北海道産白い卵 米艶のスパゲティカルボナーラ トリュフを振りかけて
黄身が白く、やわらかい甘みとコクが特徴の北海道産の白い卵。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

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

Spiced roast of Deer from Hokkaido with berry and mint sauce (+¥1,980)

北海道別海町蝦夷鹿のスパイスロースト ベリーとミントのサルサ

肉質が細かく、柔らかい蝦夷鹿の内腿を使用した一品。ベリーの酸味とミントの爽やかさが味わえるソースでお楽しみいただけます。

Grilled Lamb and vegetables with organic balsamic sauce (+¥2,200)

骨付き仔羊と季節野菜のグリリアータ 有機バルサミコソース

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グリル。爽やかな味わいの有機バルサミコソースと共に。

Saute of eel from Aichi with baked risotto Japanese pepper and marsala sauce (+¥2,400)

愛知県産ウナギのサルタート 焼きリゾット添え 山椒とマルサラソース

愛知県産の鰻とパルミジャーノチーズの焼きリゾットを合わせた一品。山椒とマルサラを使用した甘辛いソースでご用意しました。

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)

アングス牛のTボーンステーキ (2名様でのご注文)

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

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

佐賀牛 A4 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

赤味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、ハーブ香るソースと共に。

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 “イタリアンロッシーニ”

定番のロッシーニ。佐賀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けます。

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。

Omar blue lobster, cooked by chef's inspiration(+¥4,950)

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

身が引き締まっていて、甘みが濃厚なオマールブルーを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てご用意致します。

Tortino of golden orange and milk gelato “flavor of passion fruit”

金柑とミルクジェラートのトルティーノ パッションフルーツの香り

甘酸っぱい金柑と濃厚なミルクのジェラートのトルティーノ。パッションフルーツの爽やかな香りと合わせてお楽しみいただけます。

Strawberry espuma and pistachio fromage blanc gelato

苺のエスプーマとピスタチオフロマーージュブランのジェラートと共に

苺を使用した柔らかい食感のエスプーマ。ピスタチオと優しい味わいのフロマーージュブランのジェラートと共に。

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

Mezze paccheri pasta with Pancetta and Amatriciana

自家製パンチェッタのアマトリチャーナ 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 “Kometuya”Egg sauce and truffle flavour

北海道産白い卵 米艶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 seasonal vegetables Genovese sauce bottarga flavor

ズワイガニと旬野菜のジェノベーゼ 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 tripe and white kidney beans Tuscan style

パルミジャーノの焼きリゾット トスカーナ風トリッパと白インゲン豆

¥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

Spiced roast of Deer from Hokkaido with berry and mint sauce

北海道別海町蝦夷鹿のスパイスロースト ベリーとミントのサルサ ¥5,200

Grilled Lamb and vegetables with organic balsamic sauce

骨付き仔羊と季節野菜のグリリアータ 有機バルサミコソース 5,550

Saute of eel from Aichi with baked risotto Japanese pepper and marsala sauce

愛知県産ウナギのサルタート 焼きリゾット添え 山椒とマルサラソース 5,800

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 Padellata from Saga with artichoke & herbal sauce

佐賀牛 A4 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 8,800

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

T-bone steak of Angus beef

アンガス牛のTボーンステーキ 13,860

Omar blue, cooked by chef's inspiration

オマールブルー シェフのインスピレーションで One tail 7,150 / Two tails 14,300

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

Tortino of golden orange and milk gelato "flavor of passion fruit"

金柑とミルクジェラートのトルティーノ パッションフルーツの香り 1,540

Strawberry espuma and pistachio fromage blanc gelato

苺のエスプーマとピスタチオフロマージュブランのジェラートと共に 1,540

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。