

Pasta

“Manfredine”, with Chicken "Daisen-dori" and Burdock White wine ragout sauce

大山鶏とごぼうの白ワインラグー マンフレディネ

波打つ幅広の Pasta。ジューシーな大山鶏とごぼうを白ワインで煮込んだソースに絡めてお召し上がりください。

“Orecchiette” Tripe and Lotus root Arrabiata

トリッパと蓮根のアラビアータ ショート Pasta オレキエッテ

みみたぶのような形をしたショート Pasta。食感の異なる具材と共に

Bolognese “Tesoro di Campagna”, Beef Cheek and Pot Herb.

牛ホホ肉とたっぷり香味野菜の入った特製ボロネーゼ

牛ホホ肉とイタリアンパセリを使ったミートソースです。

Bolognese “Tesoro di Campagna”, Zillion Style Inspirations (Younger Guest Menu)

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添えて【お子様向け】

とうもろこしをたっぷり使い甘みのアクセントを加えたボロネーゼ。

Mushroom Ricotta et Duxelles Fohresco flavored

マッシュルームのデュクセルとキノコのリゾット エスプレッソ風味

キノコの風味を感じられる一品。エスプレッソ風味でアクセントを

食材にこだわった料理長スペシャリティー Pasta

Spaghetti Roman “Carbonara”

埼玉県産たかはしたまごのローマ風カルボナーラ スパゲティ

独自のブレンド飼料で濃い橙色した黄身のたまごを使ったカルボナーラ。

ADD ¥800

Chef’s Pasta of the Day

本日のシェフズ・ Pasta

旬の食材で作るシェフズスペシャル Pasta です。スタッフまでお尋ね下さいませ

ADD ¥800

Seafood Risotto and Chef’s Pasta of the Day.

本日シェフズ・ Pasta と海の幸の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 Pasta とシーフードをたっぷり使ったリゾットの贅沢な一品。

ADD ¥1,200

Spaghetti Roman “Carbonara”, Truffle on top

埼玉県産たかはしたまごのローマ風カルボナーラ スパゲティ トリュフ風味

ADD ¥1,600

Signage with the following wording is recommended:

"Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to consumption tax and 13% service charge. Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

表示は正価料金です。別途税金及びサービス料 13%を頂戴いたします。メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

Main

Pan-fried Striped Spanish Mackerel, with Cauliflower Cream sauce, Almond on top

サワラのパデラータ カリフラワーのクリームソース アーモンドのアクセント
皮目を香ばしくパリッと焼き上げたサワラをなめらかな味わいのカリフラワークリームソースで。

Grilled Japanese Pork, with Creamy Polenta and Herb flavored sauce

国産豚ロースのグリル クリーミーなポレンタとハーブのジュ
とうもろこしの甘みを感じるポレンタとハーブの香るソースでお召し上がりください。

Saute de Seafood served with rich Tomato sauce

島根県浜田港より新鮮魚介類のソテー ズッパディペッシェ
島根県浜田港直送の新鮮な魚介類をじっくりと煮込みとろとろのソースと絡めてお召し上がり下さい。

ADD ¥1,200

Saute de Blowfish served with Tarragon and Fresh Tomato cream sauce

島根浜田港よりごまフグのソテー
エストラゴンとフレッシュトマトの軽いクリームソース
風味の良いハーブの香るトマトソースと共に。

ADD ¥1,400

“Waengyu” Beef Loin and Tongue, garnished with Black Garlic Bagna, Grain Mustard and Rocket salad

和縁黒牛サーロインと牛タンのビステッカ
US ビーフと和牛を掛け合わせた和縁黒牛。程よくサシが入ったサーロインの部分と歯切れのよい牛タンのグリルを両方楽しめます。

ADD ¥1,400

Roasted Lamb Chop, Cacciatore sauce

骨付き仔羊のロースト カチャトラソース
仔羊のロースをゆっくりとローストし余分な脂を落としローズマリーの香りをあわせたソースでご用意致しました。

ADD ¥1,400

Stew of Beef Cheek, Truffle on top

牛ほほ肉の煮込み グーラッシュ 黒トリュフを振りかけて
やわらかくなるまでじっくり煮込んだ牛ホホ肉を、トリュフと共に楽しみください。

ADD ¥2,000

Italian Rossini, Pan-fried Beef Fillet with Foie Gras, Aromatic Truffle “La Sauce Périgieux”

牛フィレ肉とフォアグラソテーの重ね焼き ジリオンスタイルで
定番のイタリアンロッシェニです。牛フィレ肉とフォアグラの豪華共演をどうぞ。

ADD ¥2,000

Dolce

Fruits minestrone with Coconuts gelato

フルーツのミネストローネ ココナッツジェラートと
沢山のフルーツとココナッツのジェラートを組み合わせたデザートです。

Chocolate Cannolo with Gianduja gelato

カンノーリチョコラータとジャンドゥーヤのジェラート
さくさくとしたシガレットとナッツの香ばしさが特徴的なチョコレートのデザートです。

Millefeuille tailoring of Strawberries

イチゴのミルフィーユ仕立て バニラの香り
ほどよく甘いカスタードとさわやかな酸味のイチゴのハーモニーが楽しめる一品です。

Seasonal Parfait with Macaroon (for Younger Guests)

お子様に大人気 シーズナルパフェ マカロン添え
プリンの上に沢山のフルーツとマカロンを添えたお子様向けのデザートです。

Northern Italy Course

北イタリア冬トリュフコース

～Antipasto～

Bagna cauda

バーニャカウダ 2種のサルサ

●●●

～Zuppa～

“Minestra”, Lampredotto, White kidney beans and Cavolo nero

ランプレドットと白いんげん豆、黒キャベツのミネストラ

●●●

～Primo～

Spaghetti Roman “Carbonara”, Truffle on top

埼玉県産たかはしたまごのローマ風カルボナーラ スパゲティ
トリュフ風味

●●●

～Pesce～

Saute de Blowfish served with Tarragon and Fresh Tomato cream sauce

島根浜田港よりごまフグのソテー

エストラゴンとフレッシュトマトの軽いクリームソース

●●●

～Carne～

Stew of Beef Cheek, Truffle on top

牛ほほ肉の煮込み"グーラッシュ" トリュフを振りかけて

or

“Waengyu” Beef Loin Steak Red Wine Sauce Truffle on top (ADD 2,000)

和縁黒牛のビステッカ 赤ワインソース

トリュフを振りかけて(+2,000)

●●●

～Dolce～

Chocolate flavored Pudding “Bonet” with Amaretto gelato

チョコレート風味のプリン"ボネ"

アマレットジェラート

●●●

～Coffee or Tea～

コーヒー又は紅茶

9,500

Signage with the following wording is recommended:

"Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"
All menu prices are subject to consumption tax and 13% service charge. Please note that menu may change without notice,
due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についての
ご質問はスタッフへお尋ねください。

表示は正価料金です。別途税金及びサービス料 13%を頂戴いたします。メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

“The Black Diamond” Course

ブラック・ダイヤモンドコース

～Amuse～

Bagna cauda

バーニャカウダ 2種のサルサ

●●●

～Antipasto～

Involtini of guinea fowl dressed with Foie gras flavored

ホロホロ鶏のインボルティーニ フォアグラの香り

奥出雲のバラのマルメラータと共に

●●●

～Primo～

Tagliatelle Roman “Carbonara”, Truffle on top

埼玉県産たかはしたまごのローマ風カルボナーラ タリアテッレ

トリュフを振りかけて

●●●

～Pesce～

Today’s Special Fish

活オマールを使った一皿

●●●

～Carne～

“Waengyu” Beef Loin Steak Red Wine Sauce

和縁黒牛のビステッカ 赤ワインソース

●●●

～Dolce～

Millefeuille tailoring of Strawberries

イチゴのミルフィーユ仕立て

バニラの香り

●●●

～Coffee or Tea～

コーヒー 又は 紅茶

17,000

Signage with the following wording is recommended:

"Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"
All menu prices are subject to consumption tax and 13% service charge. Please note that menu may change without notice,
due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

表示は正価料金です。別途税金及びサービス料 13%を頂戴いたします。メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

“KOBE Beef” Course

神戸牛コース

～Amuse～

Bagna cauda

バーニャカウダ 2種のサルサ

●●●

～Antipasto～

Involtini of guinea fowl dressed with Foie gras flavored

ホロホロ鶏のインボルティーニ フォアグラの香り

奥出雲のバラのマルメラータと共に

●●●

～Primo～

Tagliatelle Roman “Carbonara”, Truffle on top

埼玉県産たかはしたまごのローマ風カルボナーラ タリアテッレ

トリュフを振りかけて

●●●

～Pesce～

Today’s Special Fish

活オマール海老を使った一皿

●●●

～Carne～

KOBE Beef Sirloin, Seasonal Vegetables, Red Wine Reduction

神戸牛ビステッカ 赤ワインソース

●●●

～Dolce～

Millefeuille tailoring of Strawberries

イチゴのミルフィーユ仕立て

バニラの香り

●●●

～Coffee or Tea～

コーヒー 又は 紅茶

23,000

Signage with the following wording is recommended:

"Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to consumption tax and 13% service charge. Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

表示は正価料金です。別途税金及びサービス料 13%を頂戴いたします。メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

A La Carta

Antipasto

<i>Involtini of guinea fowl dressed with Foie gras flavored</i> ホロホロ鶏のインボルティーニ フォアグラの香り	¥2,500
<i>Italian Cured Meats Platter</i> アフエッタートミスト (パルマ産生ハム・サラミ フィノッキオーナ・モルタデラ)	¥2,500
<i>Insarata of fruit tomato with Parma ham and Burata cheese</i> パルマ産生ハムとブラータチーズ フルーツトマトのインサラータ	¥2,800
<i>Sauteed Foie Gras, Pistachio cream sauce</i> ピスタチオのクレマとフォアグラソテー	¥3,000

Formaggio

<i>Italian & French cheese board</i> イタリア・フランス産 チーズ盛り合わせ	¥2,800
---	--------

Zuppa

<i>Creamy Soup of Seasonal Vegetables</i> 季節野菜のクリームスープ	¥1,200
---	--------

Risotto

<i>Seafood Risotto</i> 海の幸のリゾット ペスカトーレで	¥2,500
<i>Mushroom Risotto et Duxelles. dressed with Espresso flavored</i> マッシュルームのデュクセルとキノコのリゾット エスプレッソ風味	¥2,200

Signage with the following wording is recommended:

"Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"
All menu prices are subject to consumption tax and 13% service charge. Please note that menu may change without notice,
due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

表示は正価料金です。別途税金及びサービス料 13%を頂戴いたします。メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

A La Carta

Pasta

<i>Bolognese "Tesoro di Campagna", Zillion Style Inspirations (Younger Guest Menu)</i> 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】	¥2,000
<i>Bolognese "Tesoro di Campagna", Beef Cheek and Pot Herb</i> 牛ホホ肉とたっぷり香味野菜の入った特製ボロネーゼ【大人向け】	¥2,000
<i>"Manfredine", with Chicken "Daisen-dori" and Burdock White wine ragout sauce</i> 大山鶏とごぼうの白ワインラグー マンフレディネ	¥2,200
<i>"Orecchiette" Tripe and Lotus root Arrabiata</i> トリッパと蓮根のアラビアータ ショートパスタ オレキエッテ	¥2,200
<i>Spaghetti "Tezoro di Campagna", Aglio-Olio, Peperoncino garnished with seasonal vegetables and Parma raw Ham</i> パルマ産生ハムたっぷりのスパゲティ オルトラーナ	¥2,400
<i>Spaghetti Roman "Carbonara"</i> 埼玉県産たかはしたまごのローマ風カルボナーラ スパゲティ	¥2,500
<i>Spaghetti "Tezoro di Campagna" alla Pescatora, served with Omar.</i> ダッテリーニトマトとオマール海老のペスカトーレロッソ スパゲティで	¥2,800
<i>Spaghetti Roman "Carbonara", Truffle on top</i> 埼玉県産たかはしたまごのローマ風カルボナーラ スパゲティ トリュフを振りかけて	¥4,000

Signage with the following wording is recommended:

"Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"
All menu prices are subject to consumption tax and 13% service charge. Please note that menu may change without notice,
due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

表示は正価料金です。別途税金及びサービス料 13%を頂戴いたします。メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

A La Carta

Secondi

<i>Grilled Japanese Pork, with Creamy Polenta and Herb flavored sauce</i> 国産豚ロースのグリル クリーミーなポレンタとハーブのジユ	¥3,800
<i>Pan-fried Striped Spanish Mackerel, with Cauliflower Cream sauce, Almond on top</i> サワラのパデラータ カリフラワーのクリームソース アーモンドのアクセント	¥4,000
<i>Saute de Seafood served with Rich Tomato sauce</i> 島根浜田港より新鮮魚介類のソテー スッパディペッシェ	¥4,600
<i>Saute de Blowfish served with Tarragon and Fresh Tomato cream sauce</i> 島根浜田港よりごまフグのソテー エストラゴンとフレッシュトマトの軽いクリームソース	¥4,800
<i>Roasted Lamb Chop, Cacciatore sauce</i> 骨付き仔羊のロースト カチャトラソース	¥5,200
<i>“Waengyu” Beef Loin and Tongue, garnished with Black Garlic Bagna, Grain Mustard and Rocket salad</i> 和縁黒牛サーロインと牛タンのビステッカ	¥5,600
<i>Italian Rossini, Pan-fried Ox tongue with Foie Gras, Aromatic Truffle “La Sauce Périgueux”</i> 牛タンとフォアグラのロッシーニ トリュフソース	¥5,600
<i>Stew of Beef Cheek, Truffle on top</i> 牛ほほ肉の煮込み"グーラッシュ" トリュフを振りかけて	¥6,200
<i>Italian Rossini, Pan-fried Beef Fillet with Foie Gras, Aromatic Truffle “La Sauce Périgueux”</i> 牛フィレ肉とフォアグラソテーの重ね焼き ジリオンスタイルで	¥6,800

Signage with the following wording is recommended:

"Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"
All menu prices are subject to consumption tax and 13% service charge. Please note that menu may change without notice,
due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についての
ご質問はスタッフへお尋ねください。

表示は正価料金です。別途税金及びサービス料 13%を頂戴いたします。メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

A La Carta

Dolce

Millefeuille tailoring of Strawberries

イチゴのミルフィーユ仕立て バニラの香り

¥1,000

Chocolate Cannolo with Gianduja gelato

カンノーリチョコレートとジャンドゥーヤのジェラート

¥1,000

Fruits minestrone with Coconuts gelato

フルーツのミネストローネ ココナッツジェラートと

¥1,200

Seasonal Parfait with Macaroon (for Younger Guests)

お子様に大人気 シーズナルパフェ マカロン添え

¥1,200

Signage with the following wording is recommended:

"Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"
All menu prices are subject to consumption tax and 13% service charge. Please note that menu may change without notice,
due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

表示は正価料金です。別途税金及びサービス料 13%を頂戴いたします。メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。