

# NY Italian Buffet & Pasta Course

## NY イタリアンbuffet&パスタコース

～バーニャフレdda～

おもてなしのベジタブルブーケから

～前菜buffet～

buffetコーナーにて、スープ、サラダ、オードブルをお好きなだけお召上がり下さいませ

～パスタ～

下記よりお好みのパスタを1種類お選び下さいませ

～ドルチェ～

下記よりお好みのドルチェを1種類お選び下さいませ

## Pasta

*“Mezze Rigatoni” served with Smoked Sword fish and Fennel Aglio Olio flavored Almond*

メッツェリガトニー 燻製メカジキとフェネル アーモンドの香り

太い円筒状のショートパスタ。にんにく香るオイルベースのソースで。

*“Linguine” served with Simmered Chicken, Cartilage and Greens*

鶏と軟骨、青菜のラグークレマ リングイネで

弾力があり、モチモチとした食感のロングパスタ。食感の異なる具材とともに楽しみください。

*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。

*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。

*Tasty Risotto served with Vegetables and Home-made Sausage*

リゾット ヴェルドゥーレ 自家製サルシッチャと

野菜たっぷりのリゾット。自家製ソーセージとともに。

食材にこだわった料理長スペシャルティーパースタ

*Spaghetti Roman “Carbonara”*

千葉県カイン農場よりアスタキレッド卵のローマ風カルボナーラ スパゲティ

ADD ¥800

健康を追求したアンチエイジング卵“アスタキレッド卵”を使ったシェフ自慢のカルボナーラ。

*Chef’s Special Pasta of the Day*

本日のシェフズ・パスタ

ADD ¥800

旬の食材で作るシェフズスペシャルパスタです。スタッフまでお尋ね下さいませ。

*Spaghetti served with Conger Eel and Sardinia caviar “Bottarga”*

島根浜田港より 大穴子とサルディーニャカラスミのスパゲッティ

ADD ¥1,000

イタリアでは『サルディーニャのキャビア』とも言われている名産カラスミを使ったシェフ特製のパスタ。

*Risotto and Chef’s Pasta of the Day.*

本日シェフズ・パスタとリゾットの盛り合わせ

ADD ¥1,200

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一品。

## Dolce

*Coconuts Pannacotta and Granite Pineapple flavored “Pina Colada style”*

ココナッツパannaコッタとパイナップルグラニテ ピニャコラーダ風

パティシエ特性の夏らしい味わいの一品。

*Chocolate flavored Cream and Tuile served with Pistachio gelato*

ショコラ香るクリームとチュイール ピスタチオジェラートと共に

相性抜群のショコラとピスタチオを使用した大人なデザート。

*Italian Sweets “Zabajone” and Cherry compote*

葡萄のザバイオーネとチェリーのコンポート

甘い風味と洋酒の後味が特徴のピエモンテの名物デザート“ザバイオーネ”。

*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。

All menu prices are subject to consumption tax and 15% service charge.

Food allergies and Food intolerances

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

表示は正価料金です。別途税金及びサービス料15%を頂戴いたします。

食物アレルギーと食物不耐性について

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。

# Pranzo Course

## ランチコース

---

~Antipasti~

*Appetizer Platter*

前菜盛り合わせ

•••

~Antipasti caldi ~

*Special Seasonal hot Appetizer*

季節の温前菜を 1 品

•••

~Primo~

*"Linguine" served with Simmered Chicken, Cartilage and Greens and*

*Tasty Risotto served with Vegetables and Home-made Sausage*

鶏と軟骨 青菜のラグークレマ リングイネで

リゾット ヴェルドゥーレ 自家製サルシッチャとともに

•••

~Main~

*Grilled Grunt served with Wheat salad and Vermouth sauce*

イサキのグリリア 麦のサラダとベルモットのソース

or

*Slow Roasted Japanese Chicken breast served with two types Ratatouille sauce*

国産鶏むね肉の低温ロースト 2 種類のラタトゥイユで

•••

~Dolce~

*Chocolate flavored Cream and Tuile served with Pistachio gelato*

ショコラ香るクリームとチュール ピスタチオジェラートと共に

•••

~Coffee or Tea~

コーヒー又は紅茶

4,800

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。

# Special Pranzo Course

## スペシャルランチコース

---

~Stuzzichini~

*Bagna Freida*

バーニャフレッタ 新緑をイメージして

~Antipasti ~

*Appetizer Platter*

前菜盛り合わせ

~Antipasti caldi~

*Sautéed Conger eel and Foie gras*

島根県浜田港より 大穴子とフォアグラのサルタート

~Primo1~

*Home-made "Tagliolini"*

*served with Creamy Sea urchin and Datterini-tomato sauce*

自家製タリオリーニ 北海ウニとダッテリーニトマトソース

~Primo2~

*Buckwheat flour "Garganelli" served with Stewed White fish and Cabbage*

そば粉のガルガネッリ 白身魚とキャベツのサルサ

~Carne~

*Roast "Waengyu" Beef Lump*

*served with Fond de veau and Mushroom sauce*

和縁牛ランプのロティ

フォンドヴォーとマッシュルームソース

~Dolce~

*Coconuts Pannacotta and Granite Pineapple flavored "Pina Colada style"*

ココナッツパンナコッタとパイナップルグラニテ

ピニャコラーダ風

~Coffee or Tea~

コーヒー又は紅茶

6,500

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。

**A La Carta**

**Antipasto**

*Marinated Spanish mackerel*

どんちっちアジのマリナート

¥2,500

*Italian Cured Meats Platter*

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

*Insalata of fruit tomato with Parma ham and Burata cheese*

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

*Today's Appetizer Platter*

本日の前菜盛り合わせ

¥2,800

*Sautéed Foie Gras, Pistachio cream sauce*

ピスタチオのクレマとフォアグラソテー

¥3,000

**Formaggio**

*Italian & French cheese board*

イタリア・フランス産 チーズ盛り合わせ

¥2,800

**Zuppa**

*Creamy Soup of Seasonal Vegetables*

季節野菜のクリームスープ

¥1,200

**Risotto**

*Tasty Risotto served with Vegetables*

リゾット ヴェルドウーレ

¥2,200

*Special Seafood Risotto*

海の幸のリゾット ペスカトーレで

¥2,500

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。

*A La Carta*

*Pasta*

*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と添えて【お子様向け】 ¥2,000

*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【大人向け】 ¥2,000

*“Mezze Rigatoni” served with Smoked Sword fish and Fennel Aglio Olio flavored Almond*

メッツェリガトーニ 燻製メカジキとフェネル アーモンドの香り ¥2,200

*“Linguine” served with Simmered Chicken, Cartilage and Greens*

鶏と軟骨、青菜のラグークレマ リングイネで ¥2,200

*Spaghetti Aglio-Olio, Peperoncino garnished with seasonal vegetables and Parma raw Ham*

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

*Buckwheat flour “Garganelli” served with Stewed White fish and Cabbage*

そば粉のガルガネッリ 白身魚とキャベツのサルサ ¥2,400

*Spaghetti Roman “Carbonara”*

千葉県カイシン農場よりアスタキレッド卵のローマ風カルボナーラ スパゲティ ¥2,500

*Spaghetti “Tezoro di Campagna” alla Pescatora, served with Omar.*

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

*Spaghetti Roman “Carbonara”, Truffle on top*

千葉県カイシン農場より

アスタキレッド卵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 Grunt served with Wheat salad and Vermouth sauce</i> イサキのグリリア 麦のサラダとベルモットのソース	¥3,800
<i>Slow Roasted Japanese Chicken breast served with two types Ratatouille sauce</i> 国産鶏むね肉の低温ロースト 2種類のラタトゥイユで	¥4,000
<i>Herb Grilled Sword fish and Lobster Salad</i> 香草パン粉を纏ったメカジキのグリリアータとオマール海老のサラダ仕立て	¥4,600
<i>Conger eel and Foie gras Baked Risotto topped with Japanese pepper</i> 島根浜田港より 大穴子とフォアグラの焼きリゾット 花山椒のアクセント	¥4,800
<i>Sautéed Veal fillet and Prosciutto "Saltim bocca" with Seasonal Vegetables</i> 仔牛フィレ肉のサルティンボッカ 季節野菜と共に	¥4,800
<i>Grilled and Simmered Japanese Boar Loin and shank</i> 島根の陽気な狩人 今田さんから届いた猪肉 2種の部位 それぞれの調理法で	¥5,200
<i>Japanese Beef Lump and Aithbone steak served with Rocket salad</i> 和牛ランイチ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 Périgieux"</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>Italian Rossini, Pan-fried Beef Fillet with Foie Gras, Aromatic Truffle "La Sauce Périgieux"</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
<i>Grilled Angus beef T-bone steak served with Grilled seasonal vegetables (Two orders minimum)</i> アンガス牛T ボーンと季節野菜のグリル (2名様より)	¥9,800

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*

*Coconuts Pannacotta and Granite Pineapple flavored "Pina Colada style"*

ココナッツパンナコッタとパイナップルグラニテ ピニャコラーダ風

¥1,000

*Chocolate flavored Cream and Tuile served with Pistachio gelato*

ショコラ香るクリームとチュイール ピスタチオジェラートと共に

¥1,000

*Italian Sweets "Zabajone" and Cherry compote*

葡萄のザバイオーネとチェリーのコンポート

¥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。