

# 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

Cod and semi dried tomato tagliolini yuzu flavoured  
ブワタラとセミドライトマトのタリオリーニ ゆず風味

...

## Second Piatto

Today's fish or meat  
本日のお魚料理 又は お肉料理  
又は  
アンガス牛のTボーンステーキ (2名様より) (お1人様+2,200円)  
国産牛ロースのパデラータ ケッパーとフォンドヴォーのクリームソース (+3,080円)  
和牛フィレ肉のグリル 赤ワイントリュフソース (+4,620円)

...

## Dolce

Chocolate Terrine and vanilla ice cream with Amaretto flavour  
チョコレートのテリーヌとバニラジェラート アマレットの香り

...

## 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

Lightly cooked Tasmanian Salmon with smoke flavour  
タスマニアサーモンのティエピド瞬間燻製

...

## Primo Piatto

Snow crab and broccoli aglio, olio e pepperoncino  
ズワイガニとブロッコリーのスパゲットーネ ペペロンチーノ

...

## Second Piatto

Today's fish or meat  
本日のお魚料理 又は お肉料理  
又は

アンガス牛のTボーンステーキ (2名様より) (お1人様+2,200円)  
国産牛ロースのパデラータ ケッパーとフォンドヴォーのクリームソース (+3,080円)  
和牛フィレ肉のグリル 赤ワイントリュフソース (+4,620円)

...

## Dolce

Chocolate Terrine and vanilla ice cream with Amaretto flavour  
チョコレートのテリーヌ バニラジェラートとアマレットの香り

...

## Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥12,100

# ORO

オーロ

## Antipasto Misto

Antipasto Misto "Winter"  
アンティパストミスト 冬

...

## Antipasto Caldo

Giant river prawn fritter with Shimanto seaweed cream  
鬼手長海老のフリット 四万十海苔のクレマ

...

## Primo Piatto

Porcini and chestnut tagliatelle  
ポルチーニ茸と栗のタリアテッレ

...

## 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 sirloin with capers and fond de veau cream sauce  
国産牛サーロインのグリル  
ケッパーとフォンドヴォーのクリームソース

...

## Dolce

Chocolate Terrine and vanilla ice cream with Amaretto flavour  
チョコレートのテリーヌとバニラジェラート アマレットの香り

...

## 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 "Winter"  
アンティパストミスト 冬

...

## Antipasto Caldo

Giant river prawn fritter with Shimanto seaweed cream  
鬼手長海老と蝦夷アワビのフリット 四万十海苔のクレマ

...

## Primo Piatto

Snowcrab and porcini tagliolini  
ズワイガニとポルチーニ茸のタリオリーニ

...

## Primo Piatto

Baked squid ink risotto with sautéed bigfin reef squid  
イカスミの焼きリゾット アオリイカのソテーと共に

...

## 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 and Madeira sauce  
和牛フィレ肉のロティ 冬トリュフとマデラソース

...

## Dolce

Strawberry Sturdel and raspberries ice cream  
イチゴのストゥルーデル フランボワーズジェラート添え

...

## 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

Felicità stagionale

ズワイガニと季節素材のミッレ・フォーリエ

...

## Antipasto Caldo

Fegato grasso e Amarena

フォアグラとアマレーナチェリーのマトリモーニョ

...

## Primo Piatto

Tartufo nero

黒トリュフに纏われたシェフ特製パスタ

...

## Pesce

ISE-EBI lobster, cooked by 2 kinds of recipes

三重県産伊勢海老（半身）2種の調理法で

...

## Carne

Controfiletto di Manzo "KOBE Beef"

神戸牛ロース肉のタリアート

...

## Dolce

Strawberry Sturdel and raspberries ice cream

イチゴのストゥルデル フランボワーズジェラート添え

...

## 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。

# Italian Prefix Dinner

NY イタリアンパスタコース

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 the below  
下記よりお好みのパスタを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

Baked squid ink risotto with cod and sauce americaine  
イカスミの焼きリゾット ブワダラとアメリカンクリームソース

Tasmanian Salmon and spinach Vesuvio pasta  
タスマニアサーモンとほうれん草のヴェスヴィオ

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】

Today's chef's special pasta (+¥880)  
本日のシェフズ・パスタ

Matsutake and Shimanto seaweed pasta chitarra. Seaved with dried mullet roe -Karasumi  
松茸・ズワイガニ・四万十海苔・カラスミの手打ちキタツラ(+¥880)

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 トリュフを振りかけて

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

## Main Course

メインディッシュ

Please choose your favourite Main Course from the 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。

Light cooked Tasmanian Salmon with smoke flavour (+¥1,320)

タスマニアサーモンのテイエピド 瞬間燻製

タスマニアサーモンの甘味を十分に感じられる温度で仕上げました。瞬間燻製にてスモークの香りもお楽しみください。

Grilled Lamb and croquette with dried tomatoes and olive sauce (+¥1,540)

骨付き仔羊ロースのグリルとクロケッタ ドライトマトとオリーブのサルサ

柔らかく焼き上げた仔羊とサクサクのイタリア風クロケッテを、セミドライトマトとオリーブのソースでご用意します。

Herb-flavored grilled duck with porcini mushroom sauce(+¥1,980)

京鴨ロースの香草グリル ポルチーニ茸のサルサ

柔らかく弾力のある京鴨ロースをグリルし、朴葉で包み焼きすることにより爽やかで香り豊かな仕上がりに。

Acqua pazza served with seafood and homard lobster (+¥1,980)

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。

Red wine stewed beef cheek with truffle flavour

牛ほほ肉赤ワイン煮込み トリュフ風味 (¥1,980)

赤ワインで牛ほほ肉をじっくりと煮込みました。ホロホロ食感とトリュフの香りをお楽しみください。

T-bone steak (from 2 orders minimum) (1名様+¥2,200)

アンガス牛のTボーンステーキ (2名様より)

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つの部分を同時に楽しみいただけます。

Padellata beef loin with capers and fond-de-veau and cream sauce (+¥3,080)

国産牛ロースのパデラータ フォンドヴォーとケッパーのクリームソース

柔らかく甘みのある牛ロース肉、コクのあるフォンドボークリームソースと共に。

Italian Rossini, Domestic beef and sautéed foie gras, with truffle sauce(+¥4,620)

国産牛ロースとフォアグラの重ね焼き “イタリアンロッシェニ”

定番のロッシェニ。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けます。

Grilled Wagyu fillet with truffle and red wine sauce (+¥4,620)

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

Chocolate Terrine and vanilla ice cream with Amaretto flavour

チョコレートのテリーヌとバニラジェラート アマレットの香り

Strawberry Sturdel and raspberries ice cream

イチゴのストゥルーデル フランボワーズジェラート添え

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

Tasmanian salmon and spinach Vesuvio pasta タスマニアサーモンとほうれん草のヴェスヴィオ	¥2,530
Bolognese Spaghetti with stewed beef cheek and mushroom 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ティオルトラーナ	2,860
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	3,080
Matsutake and Shimanto seaweed pasta Chitarra. Seaved with dried mullet roe -Kasasumi- 松茸 四万十海苔 ズワイガニ カラスミの手打ちキタツラ	3,300
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
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】	2,200

### Risotto リゾット

Baked Squid ink risotto with cod and sauce americaine イカスミの焼きリゾット ブワダラとアメリカーナソース	¥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

Grilled Lamb and croquette with dried tomatoes and olive sauce 骨付き仔羊ロースのグリルとクロケッタ ドライトマトとオリーブのサルサ	¥5,280
Herb-flavored grilled duck loin, magnolia leaf wrap 京鴨ロースの香草グリル朴葉包み焼き	5,830
Lightly cooked Tasmanian Salmon with smoke flavour タスマニアサーモンのティエピド瞬間燻製	5,280
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	6,380
Padellata beef loin with capers and fond de veau cream sauce 国産牛ロースのパデラータ フォンドヴォーとケッパーのクリームソース	7,370
Grilled Wagyu fillet with 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	9,130
T-bone steak (from 2 orders) アンガス牛のTボーンステーキ (2名様より)	1名様 6,900
ISE-EBI lobster, cooked by 2 kinds of recipes 三重県産伊勢海老の2種の調理法で	Half 7,150 / Full 14,300
Beef tagliata with arugula and parmigiano reggiano 国産牛のタリアータ	100g ¥6,380 / 200g ¥8,800 / 300g ¥11,880

### Dolce デザート

Seasonal fruit and gelato 季節のフルーツとジェラート	¥1,320
Chocolate Terrine and vanilla ice cream with Amaretto flavour チョコレートのテリーヌとバニラジェラート アマレットの香り	1,540
Strawberry Sturdel and raspberries ice cream イチゴのストゥルーデル フランボワーズジェラート添え	1,540