

Lunch Course “Il Cielo”

ランチコース “シエロ”

Antipasto Misto

Today's Bite Size Appetizers

季節の前菜盛り合わせ

...

Primo Piatto

Please choose pasta or risotto from following menu

下記の3種よりお選びください

1. Orecchiette with paprica and lamb ragout

1. ショートパスタオレッキエッタ 仔牛とパプリカの白ワインラグーソースで

2. Bolognese “Tesoro di Campagna”, with Beef Cheek and Pork

2. 牛ほほ肉とたっぷり香味野菜の入った特製ボロネーゼ

3. Mushroom risotto cooked with oats and parmesan cheese on top

3. オーツ麦入り色々キノコのリゾットパルミジャーノ添え

...

Secondo Piatto

Please choose main dish from following menu

下記の2種よりお選びください

1. Chicken thigh with diabora Style

1. 鶏もも肉のディアボラ風

2. White fish with herbed panko bread crumbs and summer vegetables

2. 白身魚の香草パン粉焼き 夏野菜添え

...

Dolce

Lychee and pink grapefruit granite with yogurt merengue

ライチとピンクグレープフルーツのグラニテ

ヨーグルトのメレンゲ添え

...

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥4,500

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。

Lunch Course “Il Sole”

ランチコース “ソーレ”

Antipasto Misto

Today's Bite Size Appetizers

季節の前菜盛り合わせ

...

Primo Piatto

Please choose pasta or risotto from following menu

下記の3種よりお選びください

1. Orecchiette with paprica and lamb ragout

1. ショートパスタオレッキエッテ 仔牛とパプリカの白ワインラグーソースで

2. Bolognese “Tesoro di Campagna”, with Beef Cheek and Pork

2. 牛ほほ肉とたっぷり香味野菜の入った特製ボロネーゼ

3. Mushroom risotto cooked with oats and parmesan cheese

3. オーツ麦入り色々キノコのリゾットパルミジャーノ添え

...

Pesce

Anguilla marsala stew with Maremma style

うなぎのマルサラ煮込み マレンマ風

...

Dolce

Mango and passion fruit tart

マンゴーとパッションフルーツのトルタ クーポラ仕立て

...

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥5,500

"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。

Lunch Course “Luna Piena”

ランチコース “ルナ・ピエーナ”

Antipasto Misto

Antipasto misto with high tea style - Beauty foods for well-being -
免疫力アップ前菜盛り合わせ ハイティースタイル

...

Primo Piatto

Orecchiette with oyster mushrooms and Japanese ormer served with abalone flavored soy sauce
あわび茸とトコブシのオレッキエツテ
あわびの肝醤油仕上げ（麹菌）

...

Pesce

Anguilla marsala stew with Maremma style
うなぎのマルサラ煮込み マレンマ風オーツ麦入り（βグルカン・亜鉛）

...

Pre Dolce

Lychee and pink grapefruit granite with yogurt merengue
ライチとピンクグレープフルーツのグラニテ
ヨーグルトのメレンゲ添え（乳酸菌）

...

Dolce

Mango and passion fruit tart
マンゴーとパッションフルーツのトルタ
クーポラ仕立て（βカロテン）

...

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥7,500

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。

Lunch Course “ARGENTO”

ランチコース “アルジェント”

Antipasto misto

Antipasto misto with high tea style - Beauty foods for well-being -
免疫力アップ前菜盛り合わせ ハイティースタイル

...

Primo Piatto

Orecchiette with oyster mushrooms and Japanese ormer served with abalone flavored soy sauce

あわび茸とトコブシのオレッキエツテ

あわびの肝醤油仕上げ

...

Pesce

Anguilla marsala stew with Maremma style

うなぎのマルサラ煮込み マレンマ風オーツ麦入り

...

Carne

Grilled Tosa beef and sunchoke sformato with red wine and fig sauce

幻の和牛 土佐あかうしのランイチのグリエ

菊芋のスフォルマート 赤ワインイチジクソース

...

Pre Dolce

Lychee and pink grapefruit granite with yogurt merengue

ライチとピンクグレープフルーツのグラニテ

ヨーグルトのメレンゲ添え (乳酸菌)

...

Dolce

Mango and passion fruit tart

マンゴーとパッションフルーツのトルタ

クーボラ仕立て

...

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥9,500

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。

NY Italian Pasta Course

NY イタリアンパスタコース

Appetizer plate 前菜

豪華 3 段ハイティアーオードブルの饗宴

Pasta パスタ

Please choose favorite pasta from the menu

下記よりお好みのパスタを 1 種類お選び下さいませ

Mushroom risotto cooked with oats and parmesan cheese on top

オーツ麦入り色々キノコのリゾットパルミジャーノ

チーズをたっぷりを使いオーツ麦で栄養価を高めた 5 種類のキノコが入ったリゾットです。

Orecchiette with paprika and lamb ragout

ショートパスタオレッキエッテ 仔羊とパプリカの白ワインラゲースソースで

耳たぶのようなショートパスタオレッキエッテを、旬のパプリカとじっくり煮込んだ仔羊のソースで。

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。

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特製ボロネーゼ。

Today's Chef's Special Pasta (+¥800)

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です。

Spaghetti Roman "Carbonara" (+¥800)

千葉県産アスタキレッド卵のローマ風カルボナーラ

健康を追究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。

Today's Chef's risotto and pasta (+¥1,200)

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一品。

Main メインディッシュ

You can add main dish for your course from the left page if you want

左ページよりメインディッシュを追加いただけます

Dolce デザート

You can choose a favorite dessert from the left page.

左ページよりお好みのデザートを 1 種類お選び下さいませ

Weekday	【Adult】	3,500	【Child】	1,500	
Weekend & Holiday	【Adult】	4,000	【Child】	2,000	※Child 4~12th

Main Dish

メインディッシュ

White fish with herbed panko bread crumbs and summer vegetables (+¥1,000)

白身魚の香草パン粉焼き 夏野菜添え

香り豊かな香草パン粉をまとった白身魚を
旬の色鮮やかな夏野菜と一緒に楽しみください。

Chicken thigh with diabora style (+¥1,000)

鶏もも肉のディアボラ風

表面をカリッと焼き上げたやわらかい鶏もも肉を野菜たっぷりのソースで。

Roasted magret de canard with some spice and fruits (+¥1,200)

マグレカナールのスパイスロースト 森の果実ソース

フォアグラをとるために肥育した味が濃く柔らかな鴨肉を
風味豊かなフルーティーなソースと一緒に。

Anguilla marsala stew with Maremma style (+¥1,400)

うなぎのマルサラ煮込み マレンマ風

うなぎに含まれるβグルカンは免疫を整える効果があります。
赤ワインとマルサラ酒で煮込んだマレンマ風で楽しみください。

Grilled Tosa beef and sunchoke sformato with red wine and fig sauce (+¥1,800)

幻の和牛 土佐あかうし・ランイチのグリエ

菊芋のスフォルマート 赤ワインイチジクソース

高知県でしか生産されていない、非常に希少な土佐あかうし。
旬のイチジクと赤ワインソースのマリアージュをお楽しみください。

Italian Rossini, Domestic Beef Lump and sautéed Foie gras, Aromatic Truffle (+¥3,000)

国産牛のステーキとフォアグラの重ね焼き

定番のイタリアンロッシニ。国産牛を濃厚な味わいのフォアグラと一緒に。

ISE-EBI lobster, cooked by 2 kinds of recipes (+¥4,500)

三重県産伊勢えび（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。

We can prepare add on Truffle, Foie Gras, Caviar if you charge additional 1,000 JPY.

※¥1,000 でトリュフ、フォアグラ、キャビアのご用意も可能です。お気軽にお尋ね下さいませ。

Dessert

デザート

Assorted seasonal fruit and gelato

季節のフルーツとジェラートの盛り合わせ

フレッシュな旬のフルーツと濃厚なジェラートを添えて。

Lychee and pink grapefruit granite with yogurt merengue

ライチとピンクグレープフルーツのグラニテ ヨーグルトのメレンゲ添え

爽やかなライチとグレープフルーツのひんやりしたデザート。ヨーグルトに含まれる乳酸菌で免疫力アップ。

Mango and passion fruit tart

マンゴーとパッションフルーツのトルタ クーボラ仕立て

イタリア語でドーム状の天井を意味するクーボラ。甘味の強いマンゴーのタルトを酸味の効いたパッションフルーツのソースで。

All menu prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

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。

A La Carta アラカルト

Antipasto 前菜

Ceaser salad wagon シーザーサラダワゴン	¥800
Straw-steamed Tosa bonito served with abalone flavored vinaigrette 土佐カツオの藁蒸し焼き 鮑の肝ビネグレット	2,400
Italian cured meats platter アフエッタートミスト	2,500
“Insalata” fruit-tomato, 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
Sautéed foie gras, pistachio cream sauce ピスタチオのクレマとフランス産フォアグラソテー	3,000
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)	3,500
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)	6,200

Formmagio チーズ

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

Zuppa スープ

Creamy soup of seasonal vegetables 季節野菜のクリームスープ	¥1,400
Minestrone soup 野菜たっぷりミネストローネ	1,400

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。

A La Carta アラカルト

Risotto リゾット

Mushroom risotto cooked with oats and parmesan cheese on top オーツ麦入り色々キノコのリゾット パルミジャーノ添え	¥2,600
Special seafood risotto 海の幸のリゾットペスカトーレで	3,000

Pasta パスタ

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添えて【お子様向け】	¥2,000
Bolognese "Tesoro di Campagna" with beef 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【大人向け】	2,400
Orecchiette with paprika and lamb ragout ショートパスタオレッキエッテ 仔羊とパプリカの白ワインラグーソースで	2,300
Spaghetti aglio-olio, pepperoncino 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	2,600
Spaghetti Roman "Carbonara" with pancetta アスタキレッド卵のローマ風カルボナーラスパゲティ	2,900
Spaghetti "Tezoro di Campagna" alla pescatora, served with lobster 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	3,000
Spaghetti Roman "Carbonara", truffle on top 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	4,500

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。

A La Carta アラカルト

Secondi メインディッシュ

White fish with herbed panko bread crumbs and summer vegetables 白身魚の香草パン粉焼き 夏野菜添え	¥4,200
Chicken thigh with diadora style 鶏もも肉のディアボラ風	4,800
Anguilla marsala stew with Maremma style うなぎのマルサラ煮込み マレンマ風	4,800
Roasted magret de canard with some spice and fruits マダレカナルのスパイスロースト 森の果実ソース	5,800
Grilled Tosa beef and sunchoke sformato with red wine and fig sauce 幻の和牛土佐あかうしのランイチグリエ 菊芋のスフォルマート 赤ワインイチジクソース	6,400
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 5,000 Full 9,000
Italian Rossini Domestic beef and sautéed foie gras, aromatic truffle “La Sauce Périgieux” 国産牛とステーキとフォアグラの重ね焼き	6,800
Domestic beef tagliata with arugula and parmigiano reggiano 国産牛のタリアータ	100g ¥5,800 200g ¥8,000 300g ¥10,800

Dolce デザート

Mango and passion fruits tart マンゴーとパッションフルーツのトルタ クーポラ仕立て	¥ 1,200
Assorted seasonal fruit and gelato 季節のフルーツとジェラートの盛り合わせ	1,200
Lychee and pink grapefruit granite with yogrut merengue ライチとピンクグレープフルーツのグラニテ ヨーグルトのメレンゲ添え	1,400

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。