



# DINNER MENU

## COLD APPETIZERS

冷前菜

|                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div><div>K</div><div>Prosciutto, Arugula and Mozzarella Cheese</div></div> <div>サヴォア産生ハムとルッコラ<br/>モッツアレラチーズのインサラータ</div> <div>1,500</div> |
| <div><div></div><div>Beef Carpaccio with Aioli Sauce</div></div> <div>牛肉のカルパッチョ アイオリソース</div> <div>1,400</div>                             |
| <div><div>R</div><div>Burrata Cheese and Marinated Tomato "Caprese"</div></div> <div>ブッラータチーズと彩りトマトのカプレーゼ</div> <div>1,600</div>           |
| <div><div>R</div><div>K</div><div>Chef's Garden Salad</div></div> <div>シェフズガーデンサラダ</div> <div>1,200</div>                                  |
| <div><div>K</div><div>Sea Bream Carpaccio with Lemon Vinaigrette</div></div> <div>真鯛のカルパッチョ レモンヴィネグレット</div> <div>1,300</div>              |
| <div><div></div><div>Grilled Scallops and Arugula with Bottarga Insarata</div></div> <div>ホタテのグリルとルッコラ からすみのインサラータ</div> <div>1,300</div>  |

## HOT APPETIZERS

温前菜

|                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div><div></div><div>Sauteed Foie Gras and Saffron Risotto<br/>with Marsala Wine Sauce</div></div> <div>フォアグラのソテー サフランの焼きリゾット<br/>マルサラワインソース</div> <div>2,400</div> |
| <div><div>R</div><div>Grilled White Asparagus Milan Style</div></div> <div>ホワイトアスパラガスのミラネーゼ</div> <div>1,600</div>                                                  |
| <div><div></div><div>Stewed Polpetta with Tomato<br/>and Oven Baked Scamorza Cheese</div></div> <div>自家製ミートボールのトマト煮 燻製チーズ焼き</div> <div>1,400</div>                  |

## PASTA

パスタ

|                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div><div></div><div>Spaghettini with Clams and Garlic "Vongole Bianco"</div></div> <div>あさりのスパゲッティーニ ボンゴレビアンコ</div> <div>1,600</div>         |
| <div><div>K</div><div>Spaghettini with Crab and Leek</div></div> <div>ズワイガニとポロ葱のスパゲッティーニ</div> <div>1,500</div>                               |
| <div><div>R</div><div>K</div><div>Chitarra with Wagyu Beef and Tomato Sauce "Bolognese"</div></div> <div>和牛のボロネーゼ キタッラ</div> <div>1,800</div> |
| <div><div>K</div><div>Spaghettini with Tomato and Chili Pepper "Arabiata"</div></div> <div>豚肉のアラビアータ スパゲッティーニ</div> <div>1,500</div>          |
| <div><div>R</div><div>Linguine with Shrimp in Tomato Cream Sause</div></div> <div>赤海老のトマトクリームソース リングイネ</div> <div>1,800</div>                 |
| <div><div>K</div><div>Fettuccine with Sea Urchin and Cream Sauce</div></div> <div>生ウニのクリームソース フェットチーニ</div> <div>2,200</div>                  |
| <div><div></div><div>Risotto with Chestnut and Stewed Beef in Red Wine</div></div> <div>栗のリゾットと牛肉の赤ワイン煮</div> <div>1,700</div>                |

## MAIN DISHES

メインディッシュ

|                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div><div>K</div><div>Grilled Salmon with Anchovy and Capers Sause</div></div> <div>アトランティックサーモンのレアグリル マントヴァ風</div> <div>150g</div> <div>2,400</div>  |
| <div><div>R</div><div>K</div><div>Sauteed Chicken "Diavola"</div></div> <div>大山鶏のソテー ディアボラ風</div> <div>200g</div> <div>2,400</div>                    |
| <div><div>R</div><div>Grilled Iberian Pork with Sicilian Marinade</div></div> <div>イベリコ豚のグリル シシリアンマリナード</div> <div>150g</div> <div>2,600</div>        |
| <div><div>R</div><div>K</div><div>Grilled Beef Tenderloin with Garlic Butter</div></div> <div>牛フィレ肉のガーリックバター焼き</div> <div>150g</div> <div>3,800</div> |
| <div><div></div><div>Grilled Angus Beef</div></div> <div>アンガス牛のグリル (ザブトン)</div> <div>150g</div> <div>3,000</div>                                      |
| <div><div></div><div>Grilled AKAGI Wagyu Beef</div></div> <div>赤城和牛のグリル (イチボ)</div> <div>150g</div> <div>4,000</div>                                  |

## DESSERTS

デザート

|                                                                                                 |                                                                                                       |                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div><div></div><div>Tiramisu</div></div> <div>ティラミス</div> <div>800</div>                       | <div><div></div><div>Strawberry Vacherin</div></div> <div>いちごのヴァシュラン</div> <div>800</div>             | <div><div>R</div><div>Chocolate Fondant with<br/>Vanilla Ice Cream</div></div> <div>チョコレートとビスタチオの<br/>フォンダンショコラ<br/>アイスクリーム添え<br/>※焼き上げに15分いただきます</div> <div>900</div> |
| <div><div></div><div>Cream Caramel</div></div> <div>プリン</div> <div>700</div>                    | <div><div></div><div>Cassata Sicilliana</div></div> <div>カッサータ シチリアーナ</div> <div>700</div>            |                                                                                                                                                                        |
| <div><div>R</div><div>Cheese Cake Basque Style</div></div> <div>バスク風チーズケーキ</div> <div>900</div> | <div><div></div><div>Today's Ice Cream</div></div> <div>本日のアイスクリーム<br/>or シャーベット</div> <div>600</div> |                                                                                                                                                                        |

### Bread

You can order bread for 500yen per person.  
パンはお1人様500円です。

### K Kids Menu

This menu can be made in quantities for kids.  
お子様に向けた量に出来るメニューです。

### R Recommend Menu

Recommended menu items.  
serenoおすすめのメニューです。