



# DINNER

## COLD APPETIZER

|                                                                                                                           |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Prosciutto<br>生ハム                                                                                                         | 900   |
| Octopus, Celery, and Potato Salad<br>タコとセロリとじゃがいものサラダ                                                                     | 1,100 |
| Duck and Pork Country-Style Pâté<br>鴨と豚のパテ・ド・カンパーニュ                                                                       | 1,000 |
| Radicchio Salad with Seasonal Fruits and Nuts, Warm Blue Cheese and Honey Sauce<br>ナッツと旬果のタルティーボサラダ<br>はちみつと温かいブルーチーズのソース | 1,200 |
| Classic Caesar Salad<br>クラシックシーザーサラダ                                                                                      | 1,500 |
| Sea Bream Carpaccio with Lemon Vinaigrette<br>真鯛のカルパッチョ レモンヴィネグレット                                                        | 1,500 |
| Italian Burrata Cheese and Tomato Caprese Style<br>イタリア産ブッラータチーズとトマトのカプレーゼ仕立て                                             | 1,500 |
| Bagna Cauda<br>さいたまヨーロッパ野菜研究会のお野菜のバーニャカウダ                                                                                 | 2,800 |

## HOT APPETIZER

|                                                                                            |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Mashed Potatoes with Anchovy and Garlic Butter Sauce<br>マッシュポテト アンチョビとニンニクのバターソース          | 800   |
| Fried Padrón Peppers<br>パドロンフリット                                                           | 700   |
| Crispy Fish Tacos with Fresh Tomato Salsa<br>フィッシュフリットタコス フレッシュトマトのサルサ                     | 700   |
| Garlic Shrimp in Olive Oil (Ajillo)<br>海老のアヒージョ                                            | 1,200 |
| Steamed Mussels in White Wine<br>ムール貝の白ワイン蒸し                                               | 3,000 |
| French Onion Soup Gratinée<br>オニオングラタンスープ                                                  | 1,000 |
| Oven-Baked Jumbo Mushrooms with Taleggio Cheese<br>ジャンボマッシュルームとタレggioのオープン焼き               | 1,300 |
| Foie Gras and Baked Saffron Risotto with Marsala Wine Sauce<br>フォアグラとサフラン焼きリゾット マルサラワインソース | 2,400 |
| Baguette<br>バゲット                                                                           | 500   |

## CHEF'S COURSE

6,800

### APPETIZER

鮮魚のカルパッチョ レモンヴィネグレット

### HOT APPETIZER

ジャンボマッシュルームのオープン焼き

### PASTA

鯛のシシリア風スパゲッティーニ

### MAIN

骨付きラム肉のグリル チュミチュリソース

### DESSERT

宮崎マンゴーと南国フルーツ ココナッツメレンゲ

### COFFEE or TEA

コーヒー もしくは 紅茶

## TASTING COURSE

4,500

### APPETIZER

鮮魚のカルパッチョ

### PASTA

牛肉のボロネーゼ キタッラ

### MAIN

三元豚ロースのグリル スパイシーマスタード

### DESSERT

岐阜県産飛騨のたからもととヨーグルトのジェラート

### COFFEE or TEA

コーヒー もしくは 紅茶

## PASTA

|                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------|-------|
| Linguine with Genovese Basil Sauce<br>サルサジェノベーゼ リングイネ        | 1,400 |
| Spaghettini Arrabbiata with Eggplant<br>茄子のアラビアータ スパゲッティーニ   | 1,500 |
| Sicilian-Style Spaghettini with Sardines<br>鯛のシチリア風 スパゲッティーニ | 1,300 |
| Chitarra with Minced Beef "Bolognese"<br>牛肉のボロネーゼ キタッラ       | 1,600 |
| Truffle Carbonara<br>トリュフカルボナーラ                              | 1,800 |

## MAIN

|                                                                            |            |
|----------------------------------------------------------------------------|------------|
| Chicken Enchilada<br>チキン エンチラーダ                                            | 1,000/1P～  |
| Spiced Grilled Lamb Chops with Salsa Verde<br>ラムチョップのスパイスグリル サルサヴェルデ       | 1,200/1P～  |
| Sautéed Fresh Fish with Fresh Tomato Salsa<br>鮮魚のソテー フレッシュトマトのサルサ          | 2,300/100g |
| Grilled Sengen Pork Loin with Quick Smoke Infusion<br>三元豚ロースのグリル 瞬間燻製      | 2,700/150g |
| Grilled Chuck Flap with Whole Grain Mustard<br>ミスジのグリル スパイシーマスタード          | 4,350/150g |
| Grilled Kuroge Wagyu Sirloin with Sliced Truffle<br>黒毛和牛サーロインのグリル トリュフスライス | 8,000/150g |

## DESSERT

|                                              |       |
|----------------------------------------------|-------|
| Basque Cheesecake<br>バスクチーズケーキ               | 900   |
| Key Lime Pie<br>キーライムパイ                      | 800   |
| Peach Melba<br>ピーチメルバ                        | 1,100 |
| Marinated Yellow Fruits<br>トロピカルフルーツのマリネ     | 1,100 |
| Paris-Brest<br>パリブレスト                        | 1,100 |
| Shaved Ice with Miyazaki Mango<br>宮崎マンゴーのかき氷 | 1,500 |