

Amuse bouche ( Abalone con salsa ortica, cetriolo e mango )

*Amuse bouche*

アミューズ ( 鮑 ヨモギ、胡瓜、マンゴー )

Ma-dai marinato al pomodoro con neve di basilico

*Ma-dai marinated with tomato sauce and basil snow*

トマトでマリネした真鯛 バジルの粉雪

Fagottelli HEINZ BECK

*Fagottelli HEINZ BECK*

ファゴテッリ ハイイツベック

(ローマ本店「ラ・ペルゴラ」で生み出された、ハイイツシェフのスペシャリテ カルボナーラ)

Pesce del giorno con purea di piselli,fave e salsa dragoncello

*Fish of the day with Green peas puree, broad beans and tarragon sauce*

鮮魚 グリーンピースのピューレ ソラマメとタラゴンのソース

o

or

又は

Vitello con verdure di campagna,

radice prezzemolo e ricotta liofilizzata ( o Wagyu +2500 )

*Veal with wild vegetables, radice prezzemolo and lyophilized ricotta cheese ( or Wagyu +2500 )*

ピエモンテ産仔牛 山菜とラディーチェ プレッツェーモロ リコッタチーズのフリーズドライ

( 高山直送 “ 飛驒牛 ” への変更も承ります +2500 )

Ciliegia e Cioccolato

*Cherry & Chocolate*

さくらんぼとチョコレート

Petit four & Caffé o té

*Petit four and coffee or tea*

プチフルとカフェ又はティー

## Menù pranzo stagionale | 季節のランチメニュー

### Menù 5 portate | 5皿のコース ¥8,000

Amuse, Antipasto, Primo, Secondo, Dessert, Caffé

*Amuse, Apetizer, Pasta, Main dish, Dessart, coffee*

アミューズ、前菜、パスタ、メインディッシュ、デザート、コーヒー

### Menù 4 portate | 4皿のコース ¥6,000

Amuse, Antipasto o Primo, Secondo, Dessert, Caffé

*Amuse, Apetizer or Pasta, Main dish, Dessart, coffee*

アミューズ、前菜又はパスタ、メインディッシュ、デザート、コーヒー

un'ulteriore 10% di servizio e 8% di tasse saranno aggiunti al totale

*An 10% discretionary service charge and 8% consumption tax will be applied to the total amount*

別途サービス料10%、消費税8%を加算させていただきます

\*季節の一皿を別途でご注文頂けます。

Capasante con asparagi bianchi di bassano del grappa, Bernese e caviale

*Scallops with white asparagus from Bassano del Grappa, Bernese and caviar*

帆立貝 バッサーノ デル グラッパ産ホワイトアスパラガス ベアルネーズとキャビア ( ¥ 2 5 0 0 )