

TERRA

大地

Choice of fish or meat, dessert, coffee or tea

TONNETTO

Kochi Bonito Tartare, Yamanashi Seasonal Herbs,

Alpine leek, Hyuganatsu citrus

高知県産鰹のタルタル

山梨県契約農園 ハーブのインサラータ 行者大蒜 日向夏

DENTICE

Sautéed Sakura Cherry Sea Bream, Clams, Spring Vegetable Soup

桜鯛のソテー

浅利 春野菜のミネストラ

or または

POLLO

Sautéed Kaiji Shamo Chicken Thigh,

Newly Harvested Potato, Sangoju Tomato, Salsa Verde Sauce

山梨県産甲斐路軍鶏もも肉のソテー

新ジャガイモ 珊瑚樹トマトのアッロースト サルサヴェルデ

TIRAMISÙ ALLA FRAGOLA (D,G,N)

Strawberry Tiramisu, Grappa, White Balsamic Vinegar

ティラミス 苺とグラッパ ホワイトバルサミコ

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA

Coffee or tea, mignardises

コーヒー または 紅茶 小菓子

(D) Dairy

(G) Gluten

(N) Nuts

(VG) Vegan

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

アレルギーや特別な食事制限がある場合、またはご不明な点がございましたらお知らせください

Our choice of suppliers and local produce – including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability.

魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜などの仕入先および地元食材の選定は、私たちのサステナビリティへの取り組みに基づいて行われています

Our coffee is certified by the Rainforest Alliance, and our tea is certified by the Ethical Tea Partnerships.

当店のコーヒーはRA認証、紅茶はETP認証を受けたものを提供しています

SOLE

太陽

Starter, pasta, choice of fish or meat, dessert, coffee or tea

TONNETTO

Kochi Bonito Tartare, Yamanashi Seasonal Herbs, Alpine Leek,
Hyuganatsu citrus

高知県産鱈のタルタル

山梨県契約農園 ハーブのインサラータ 行者大蒜 日向夏

TAGLIATELLE (D,G)

Tagliatelle Pasta Ribbons, Niigata Koganeton Pork Sausage Ragù,
Nanohana Greens

タリアテッレ

新潟県産雪室熟成黄金豚のサルシッチャ 菜の花

DENTICE

Sautéed Sakura Cherry Sea Bream, Clams, Spring Vegetable Soup

桜鯛のソテー

浅利 春野菜のミネストラ

or または

POLLO

Sautéed Kaiji Shamo Chicken Thigh,

Newly Harvested Potato, Sangoju Tomato, Salsa Verde Sauce

山梨県産甲斐路軍鶏もも肉のソテー

新ジャガイモ 珊瑚樹トマトのアッロースト サルサヴェルデ

MILLEFOGLIE (D,G,N)

Mille-Feuille, Sicilian Pistachio, Elderflower & Honey Gelato, Citrus Sauce

シチリア産ピスタチオのミッレフォーリエ

エルダーフラワーと蜂蜜のジェラート 柑橘のサルサ

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA

Coffee or tea, Mignardises

コーヒー または 紅茶 小菓子

NATURALE

自然

Seasonal tasting menu with fish and meat

GAMBERI (G)

Ashiaka Prawn Salad, Green Asparagus, Barley
徳島県産足赤海老 アスパラガスと大麦のインサラータ

TAGLIOLINI (G)

Tagliolini, Cuttlefish, Artichoke

タリオリーニ 紋甲イカ カルチョフィ

DENTICE

Sautéed Sakura Cherry Sea Bream, Clams, Spring Vegetable Soup

桜鯛のソテー

浅利 春野菜のミネストラ

MANZO (D)

Wagyu Beef Tenderloin,

Newly Harvested Onion, Kampot pepper, Sherry Vinegar Sauce

和牛フィレ肉のアッロースト

新玉葱 カンポットペッパー シェリービネガーのサルサ

MILLEFOGLIE (D,G,N)

Mille-Feuille, Sicilian Pistachio, Elderflower & Honey gelato, Citrus Sauce

シチリア産ピスタチオのミッレフォーリエ

エルダーフラワーと蜂蜜のジェラート 柑橘のサルサ

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA

Coffee or Tea, Mignardises

コーヒー または 紅茶 小菓子

(D) Dairy

(G) Gluten

(N) Nuts

(VG) Vegan

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

アレルギーや特別な食事制限がある場合、またはご不明な点がございましたらお知らせください

Our choice of suppliers and local produce – including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability.

魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜などの仕入先および地元食材の選定は、私たちのサステナビリティへの取り組みに基づいて行われています

Our coffee is certified by the Rainforest Alliance, and our tea is certified by the Ethical Tea Partnerships.

当店のコーヒーはRA認証、紅茶はETP認証を受けたものを提供しています