

STAGIONE

四季

STUZZICHINO

Amuse-bouche

シェフからのおもてなし

AFFUMICATO

Smoked Spanish mackerel, turnip, herb salad

鱈のアフミカート 蕪とハーブのインサラータ

CAPESANTE

Sautéed Hokkaido scallop, white asparagus, Kagawa Setouchi caviar

北海道産帆立のソテー ホワイトアスパラガスと香川県産アマン東京オリジナルキャビア

CORZETTI

Corzetti coin-shaped pasta, bigfin reef squid, nanohana greens, tuna bottarga

コルツェッティ アオリ烏賊と菜の花 鱈のボツタルガ

SCORPENA

Sautéed rockfish, vignarola spring green vegetable medley

メバルのソテー 旬の野菜のヴィニャローラ

MANZO ALLA GRIGLIA

Grilled Mie Matsusaka wagyu sirloin,

Shizuoka Kitayama farm organic vegetables, bagnet verde green sauce

三重県産松阪牛サーロイン 静岡県北山農園の有機野菜 パニエツヴェルデ

BENVENUTO DELLA PASTICCERIA

Pre-dessert

ピッコロドルチェ

TORTA CHIBOUST

Cherry Chiboust tart, ricotta, pistachio gelato

チェリーのシブーストとリコッタチーズ ピスタチオジェラート

PICCOLA PASTICCERIA

Sweet bites

小菓子

CAFFÈ O TÈ

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

24,000

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税 10%が含まれております。

COLTIVARE

栽培

STUZZICHINO

Amuse-bouche

シェフからのおもてなし

CALAMARETTI

Hotaruika firefly squid, giant clam, land seaweed, beach silvertop, codfish bottarga

蛍烏賊 蛤 おかひじき 浜防風 鱈のボツタルガ

RAVIOLI

Ravioli, quattro formaggi filling, green asparagus, sage

ラビオリ クアットフォルマッジョ グリーンアスパラガスとセージ

ONAGADAI

Sautéed Onagadai ruby snapper, angelica shoot, butterbur bud, fiddlehead, anchovy

尾長鯛のソテー

たらの芽 蔞の臺 ごとみ アンチョビ

ANATRA

Roasted Ibaraki Kasumi duck breast, Brussels sprout, beetroot

茨城県産かすみ鴨胸肉のアッロースト

芽キャベツとピーズ

BENVENUTO DELLA PASTICCERIA

Pre-dessert

ピッコロドルチェ

TIRAMISU

Tiramisu, Domori chocolate, espresso

ティラミス ドモーリ社チョコレート

PICCOLA PASTICCERIA

Sweet bites

小菓子

CAFFÈ O TÈ

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

18,000

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税 10%が含まれております。