

<p>RACCOLTA</p> <p>収穫</p>
<p>STUZZICHINO</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>シェフからのおもてなし</p>
<p>INSALATA DI CASTELFRANCO</p> <p>Castelfranco salad, apple, gorgonzola, walnuts</p> <p>カステルフランコと林檎のインサラータ</p> <p>ゴルゴンゾーラと胡桃</p>
<p>SPAGHETTI AL RAGU DI MANZO</p> <p>Pastificio Setaro artisanal spaghetti, Hokkaido Tankaku wagyu beef ragout</p> <p>スパゲッティ 北海道産短角牛のミートソース</p>
<p>PICCOLA PASTICCERIA</p> <p>Sweet bites</p> <p>小菓子</p>
<p>CAFFÈ O TÈ</p> <p>Coffee or tea</p> <p>コーヒー または 紅茶</p>
<p>Salad, pasta, coffee or tea</p> <p>5,700</p>

<p>TERRA</p> <p>大地</p>
<p>STUZZICHINO</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>シェフからのおもてなし</p>
<p>TORTA SALATA</p> <p>Savoury pie, Pecorino Romano, fava bean salad, Hokkaido ricotta dressing</p> <p>ペコリーノチーズのトルタサラータ</p> <p>蚕豆のインサラータ 北海道産リコッタチーズのドレッシング</p> <p>*****</p>
<p>DENTICE</p> <p>Sautéed sakura sea bream, cauliflower, sakura shrimp, pink pepper</p> <p>桜鯛のソテー カリフラワーと桜海老 ピンクペッパー</p> <p>or または</p>
<p>FARAONA</p> <p>Roasted Yamanashi guinea fowl breast, spring potato terrine, Alpine leek</p> <p>山梨県産ホロホロ鶏胸肉のアッロースト</p> <p>新ジャガイモのテリーヌと行者大蒜</p> <p>*****</p>
<p>TIRAMISU</p> <p>Tiramisu, Domori chocolate, espresso</p> <p>ティラミス ドモーリ社チョコレート</p>
<p>PICCOLA PASTICCERIA</p> <p>Sweet bites</p> <p>小菓子</p>
<p>CAFFÈ O TÈ</p> <p>Coffee or tea</p> <p>コーヒー または 紅茶</p>
<p>Starter, fish or meat, dessert, coffee or tea</p> <p>7,500</p>

<p>NATURALE</p> <p>自然</p>
<p>STUZZICHINO</p> <p>Amuse-bouche</p> <p>シェフからのおもてなし</p>
<p>ASPARAGI E UOVA</p> <p>Poached Sagamihara egg, green asparagus, Piave Vecchio Selezione Oro cheese</p> <p>相模原産有精卵のボーチドエッグ</p> <p>グリーンアスパラガスとピアヴェ DOP ヴェッキオオーロ</p>
<p>TAGLIATELLE</p> <p>Tagliatelle, Amatriciana sauce, house-made pancetta, spring onions</p> <p>タリアテッレ</p> <p>自家製パンチェッタと新玉葱のアマトリチャーナ</p>
<p>GALLINELLA</p> <p>Sautéed gurnard fish, nanohana greens, giant clam, couscous, lemon</p> <p>ハウボウのソテー 菜の花と浅利 クスクスと檸檬</p>
<p>INVOLTINI</p> <p>Wagyu beef rolls, spring cabbage, beef consommé</p> <p>和牛挽肉と春キャベツのインボルティエーニ</p> <p>ビーフコンソメのズッパ</p>
<p>TORTA CHIBOUST</p> <p>Cherry Chiboust tart, ricotta, pistachio gelato</p> <p>チェリーのシブーストとリコッタチーズ</p> <p>ピスタチオジェラート</p>
<p>PICCOLA PASTICCERIA</p> <p>Sweet bites</p> <p>小菓子</p>
<p>CAFFÈ O TÈ</p> <p>Coffee or tea</p> <p>コーヒー または 紅茶</p>
<p>Seasonal tasting menu</p> <p>10,000</p>