

STAGIONE

四季

STUZZICHINO

Amuse-bouche

シェフからのおもてなし

AFFUMICATO

Smoked Hiramasa kingfish, Colinky squash, herbs

平政のアフミカート コリンキーとハーブのインサラータ

FRITTO

Hyogo Hamo conger eel fritter, bamboo charcoal, saffron, okura

兵庫県産鱧の竹炭フリット サフランとオクラ

TAGLIOLINI

Tagliolini, shiraebi glass shrimp, edamame, Aomori garlic cream

タリオリーニ 白海老と枝豆 青森県産大蒜のクレマ

BARRACUDA

Steamed barracuda, zucchini blossom, Hokkaido scallop

カマスのヴァポーレ 花ズッキーニ 北海道産帆立

MANZO ALLA GRIGLIA

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

PANNA COTTA AL COCCO

Coconut pannacotta, Japanese passion fruit, pineapple sherbet

ココナッツのパンナコッタ 国産パッションフルーツ パイナップルのソルベ

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

INSALATA DI RISO

Rice salad, Japanese eel, Kagabuto cucumber, olive vinegar

インサラータ ディ リゾ 国産鰻と加賀太胡瓜 オリーブ de 酢

RAVIOLI

Spicy sausage 'nduja ravioli, Calabrian pesto

ラビオリ ンドゥイヤ ペースト カラプレーゼ

PESCE ISAKI

Sautéed Isaki grunt fish, fennel, asparagus, caper, salted organic Hiroshima lemon

伊佐木のソテー

フェネルとアスパラガス ケッパーと広島県産有機の塩檸檬

ANATRA

Roasted Ibaraki Kasumi duck breast, Shishito pepper, young corn

茨城県産かすみ鴨胸肉のアッロースト

獅子唐辛子と葉付きヤングコーン

BENVENUTO DELLA PASTICCERIA

Pre-dessert

ピッコロドルチェ

TIRAMISÙ

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。