

COLTIVARE

栽培

STUZZICHINO

Amuse-bouche

シェフからのおもてなし

GRONGO FRITTO

Conger eel fritter, puntarelle chicory,  
vincotto sauce, bagna càuda

穴子のフリットとプンタレッレ ヴィンコットとバーニャカウダ

TAGLIATELLE

Tagliatelle, Ehime wildboar porcini ragù,  
Japanese parsley, Parmigiano Reggiano

タリアテッレ 愛媛県産猪とボルチーニ茸のラグー

芹とパルミジャーノ レッジャーノ

MUGNAIA

Pacific Madara cod, codfish soft roe meunière,  
codfish caviar, shungiku greens

真鱈と白子のムニャイヤ 鱈キャビア 春菊

CERVO

Roasted Hokkaido Yezo-shika venison,  
gobo root cacao pie, Kougyoku apple

蝦夷鹿ロースのアッロースト

牛蒡とカカオのトルティエーノ 紅玉

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

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA

Coffee or tea, sweet bites

コーヒー または 紅茶 小菓子

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。

STAGIONE

四季

CRUDO DI TONNO

Ise Maguro Chutoro tuna raw fish crudo,  
tuna bottarga,

lotus root sweet and sour agrodolce

三重県産伊勢まぐろ中トロのクルード

まぐろのポツタルガ 蓮根のアグロドルチェ

ANATRA AFFUMICATA

Smoked Ibaraki Kasumi duck breast,

Treviso red chicory, kumquat, polenta cornmeal

茨城県産かすみ鴨胸肉のアフミカート

ラディッキオタルディーボと金柑 ポレンタ

BIGOLI

Bigoli thick spaghetti,

puttanesca sauce, monkfish

ビーゴリ 鮫鱈のプッタネスカ

CERNIA

Sautéed Kue grouper, pumpkin,

Gunma Yamako-kinoko farm mushroom medley

九絵のソテー 南瓜と群馬県やまこきのご園産茸のトリフォラーティ

MANZO ALLA GRIGLIA

Grilled Kuroge-wagyu Japanese black,  
Shizuoka Kitayama farm organic vegetables,

bagnet verde green sauce

黒毛和牛のグリリアータ

静岡県北山農園の有機野菜 パニェットヴェルデ

BENVENUTO DELLA PASTICCERIA

Pre-dessert

ピッコロドルチェ

TORTA TATIN

Tarte tatin, calvados gelato

タルトタタン カルヴァドスジェラート

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA

Coffee or tea, sweet bites

コーヒー または 紅茶 小菓子

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。

TARTUFO NERO

黒トリュフ

LIMITED-EDITION FIVE-COURSE MENU WITH BLACK WINTER TRUFFLE

JANUARY-FEBRUARY 2022

ASTICE

Sautéed lobster, poached Sagamihara egg, lotus root confit, nanohana greens, black truffle

オマール海老のソテーと相模原産有精卵のポーチ

蓮根コンフィと菜の花 黒トリュフ

FAGOTTINI

Fagottini filled pasta, Kikuimo sunroot, Hokkaido ricotta cheese,

Hokkaido Yezo-shika venison ragù, black truffle

ファゴッティーニ 菊芋と北海道産リコッタ

蝦夷鹿のラグー 黒トリュフ

RISOTTO

Risotto, Parmigiano Reggiano, codfish soft roe, codfish caviar, black truffle

リゾット パルミジャーノ レッジャーノ

白子と鱈のキャビア 黒トリュフ

FILETTO DI MANZO AKAUSHI

Kumamoto Akaushi wagyu tenderloin,

Hokkaido Kita Akari chestnut potato tortino pie, black truffle

熊本県産あか牛フィレ肉のタリアータ

キタアカリのトルティエーノ 黒トリュフ

MERINGATA

Meringue cake, formaggio bianco cheese, black truffle, honey, Setoka citrus sherbet

メリンガータ フォルマッジョビアンコ 黒トリュフと蜂蜜

せとかのソルベ

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA

Coffee or tea, sweet bites

コーヒー または 紅茶 小菓子

30,000

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。