

## COLTIVARE

### 栽培

STUZZICHINO

Amuse-bouche

シェフからのおもてなし

BATTUTA DI MANZO DI IWATE (GF)

Iwate Tankaku wagyu beef tartare, Yamagata Funagata mushrooms,

Aomori black garlic, Parmigiano Reggiano

岩手県産短角牛のバットウータ

山形県産舟形マッシュルーム 青森県産黒ニンニクとパルミジャーノレッジャーノ

BIGOLI (DF/NF)

House-made thick spaghetti, Mebaru Japanese seaperch, tomato, olives, capers

自家製ビーゴリ

メバル 海の幸とトマト オリーブ ケッパー

PESCE SCIABOLA (GF)

Sautéed Tachiuo beltfish, sea scallop, Kanesaka lotus root, anchovy, pine nuts

太刀魚のソテー

帆立 金坂蓮魂 アンチョビ 松の実

AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHI

Grass-fed lamb rack, pistachio crust, Castelmagno cheese,

Kinjiso purple spinach, Hokkaido `Inca no Mezame` aged potatoes

グラスフェッドラムラックとピスタチオのクロスタ

カステルマーニョ 金時草と北海道産熟成インカのめざめ

BENVENUTO DELLA PASTICCERIA

Pre-dessert

ピッコロドルチェ

TIRAMISÙ CON CIOCCOLATO DOMORI

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

23,000

Wine pairing 5 glasses 16,000

(GF) Gluten free, (DF) Dairy free, (NF) Nut free  
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

STUZZICHINO

Amuse-bouche

シェフからのおもてなし

CRUDO DI TONNO DI ISE (GF/DF/NF)

Ise Maguro tuna crudo, fennel, Manganji pepper,

`Tiger tail` green chilli, yuzu, caviar

伊勢まぐろ中トロのクルード フェネル

真菰茸と万願寺唐辛子 虎の尾唐辛子と柚子 アマンキヤビア

GRONGO FRITTO (DF/NF)

Tokushima pike conger fritter, tomato, orange, basil, endive

徳島県産鱧のフリット

トマト オレンジ バジル アンディーブ

TAGLIATELLE (NF)

Organic Einkorn whole-wheat tagliatelle, Okayama Takenotani-tsuru-ushi wagyu beef ragù

オーガニックアインコーン全粒粉のタリアテッレ

岡山県産竹の谷蔓牛(たけのたにつるうし)のラグー

ORATA AMADAI CROCCANTE (DF/NF)

Crunchy Ishikawa Amadai tilefish uroko-yaki, red snow crab, turnip orzotto barley rice

石川県能登の甘鯛の鱗焼き

紅ズワイガニとカブのオルゾット

MANZO IBUSUKI (GF/NF)

Kagoshima Ibusuki wagyu sirloin, porcini mushroom pudding, Parmigiano Reggiano

鹿児島県産指宿牛サーロインのタリアータ

ポルチーニ茸のフラン パルミジャーノレッジャーノ

BENVENUTO DELLA PASTICCERIA

Pre-dessert

ピッコロドルチェ

MONTE BIANCO & SORBETTO DI UVA

Mont Blanc, Kyoho grape sorbet, Barolo red wine & black berry sauce

モンテピアンコ 巨峰のソルベット バローロとブラックベリーのソース

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA

Coffee or tea, sweet bites

コーヒー または 紅茶 小菓子

30,000

Wine pairing 6 glasses 19,000

(GF) Gluten free, (DF) Dairy free, (NF) Nut free  
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。