

prix fixe lunch

プリフィクスランチメニュー

お好みに合わせてメニューの中より、好きなお料理をお選びいただけます。

please arrange your original set menu by choosing your favorite dishes from the menu

*印のお料理は、追加料金でお召し上がりいただけます。

for dishes with "*", additional price applies

buono

ボーノ

¥3,500

前菜より1品

your choice of appetizer

ピッツア、パスタ 又は リゾットより1品

your choice of pizza, pasta or risotto

デザートより1品

your choice of dessert

コーヒー 又は 紅茶

coffee or tea

premio

プレミオ

¥4,500

前菜より1品

your choice of appetizer

魚料理 又は 肉料理より1品

your choice of fish dish or meat dish

デザートより1品

your choice of dessert

コーヒー 又は 紅茶

coffee or tea

すべての料金には税金・サービス料金が含まれています。
prices include tax and service charge.

prix fixe dinner

プリフィクスディナーメニュー

お好みに合わせてメニューの中より、好きなお料理をお選びいただけます。

please arrange your original set menu by choosing your favorite dishes from the menu

*印のお料理は、追加料金でお召し上がりいただけます。

for dishes with "*", additional price applies

プリフィクスディナーメニューは、土曜日のみ除外となります。
without saturday, you can order this prix fixe dinner course.

primo

プリモ

¥5,000

前菜より1品

your choice of appetizer

魚料理 又は 肉料理 より1品

your choice of
fish dish or meat dish

デザートより1品

your choice of dessert

コーヒー 又は 紅茶

coffee or tea

bene

ベーネ

¥6,500

前菜より1品

your choice of appetizer

スープより1品

your choice of soup

ピッツァ、パスタ 又は リゾット より1品

your choice of
pizza, pasta or risotto

魚料理 又は 肉料理 より1品

your choice of
fish dish or meat dish

デザートより1品

your choice of dessert

コーヒー 又は 紅茶

coffee or tea

diamante

ダイヤモンド

¥8,500

前菜より1品

your choice of appetizer

スープより1品

your choice of soup

魚料理より1品

your choice of fish dish

肉料理より1品

your choice of meat dish

デザートより1品

your choice of dessert

コーヒー 又は 紅茶

coffee or tea

すべての料金には税金・サービス料金が含まれています。
prices include tax and service charge.

appetizers 前菜

★ シェフのおすすめ料理 chef's recommendation

ノルウェー産サーモンのタタキ仕立て 醤油ドレッシング ¥1,800
seared norwegian salmon with soy dressing

地中海料理の前菜buffet ¥1,800
cold appetizer from the buffet counter

白身魚とアスパラガスのサラダ 粒マスタードの香り ¥1,700
fish and asparagus salad on grain mustard sauce

* フォアグラのソテー ベビーオニオンのコンフィ ジャンボマッシュルームとルッコラ添え ¥2,500
sautéed goose liver with baby onion, mushroom and rocket salad

ブリフィクスメニューは¥500の追加料金となります。 + ¥500 for prix fixe menu

オープンローストトマト モッツアレラチーズと生ハム バルサミコドレッシングとバジルの香り ¥2,000
oven roasted tomatoes, mozzarella cheese and raw ham with balsamic dressing and basil pesto

ズワイガニのコールスローサラダ スモークダックスライスとマンゴー添え ¥1,900
crab cole slaw, smoked duckling and mango

soup スープ

★ シェフのおすすめ料理 chef's recommendation

アスパラガスのクリームスープ スモークチキン添え ¥ 900
a light cream of asparagus and smoked chicken

オックステールのコンソメスープ シェリーの香り ¥ 900
clear oxtail soup with dry sherry

risotto リゾット

十穀米のリゾット 海老のグリル添え ¥1,800
full corn risotto with grilled prawn

アサリのリゾット パルメザンチーズとのげ海苔の香り ¥1,800
clam risotto with parmesan cheese and dried seaweed

★ シェフのおすすめ料理 chef's recommendation

ビートルーツのリゾット ¥1,800
beetroot risotto

(当店の白米は国内産を使用しています)
(all polished rice used in our menu are domestically produced.)

すべての料金には税金・サービス料金が含まれています。
prices include tax and service charge.

pizza ピッツァ

ミディアム ラージ
medium large
25cm 29cm

クアトロフォルマッジ quattro formaggi	ゴルゴンゾーラチーズ、パルメザンチーズ、モッツァレラチーズ、ブリーチーズ gorgonzola cheese, parmesan cheese, mozzarella cheese and brie cheese	¥2,200	¥3,200
オルトラーナ ortolana	季節野菜のグリル、ゴートチーズ、モッツァレラチーズ grilled seasonal vegetables, goat cheese and mozzarella cheese	¥2,200	¥3,200
フンギ funghi	色々なキノコ、フォンティナチーズ、モッツァレラチーズ japanese mushrooms, fontina cheese and mozzarella cheese	¥2,200	¥3,200
ゴルゴンゾーラ gorgonzola	オニオン、ゴルゴンゾーラチーズ、クルミ onion, gorgonzola cheese and walnut	¥2,200	¥3,200

★ シェフのおすすめ料理 **chef's recommendation**

プロシュート prosciutto	生ハム、ルッコラ、トマトソース、モッツァレラチーズ raw ham, rocket salad, tomato sauce and mozzarella cheese	¥2,200	¥3,200
----------------------	--	--------	--------

pasta パスタ

スパイシーカルボナーラ spicy carbonara	チョリソー、ポロネギ、パルメザンチーズ、卵、クリーム chorizo sausage, leek, parmesan cheese, egg and cream sauce	¥2,100
アスパラギ asparagi	アスパラガス、三色ベルペッパー charred asparagus and colorful bellpepper	¥1,900
ジェノベーゼ genovese	バジル、パルメザンチーズ、オリーブオイル basil, parmesan cheese and olive oil sauce	¥1,900
ガンベリ gamberi	海老、レモン、チリ、コリアンダー、オリーブオイル prawn, lemon, chili, coriander and olive oil sauce	¥2,300
ボロネーゼ bolognese	自家製ミートソース beef ragout sauce	¥2,000

★ シェフのおすすめ料理 **chef's recommendation**

ルッコラクリーム rucola cream	ベーコン、オニオン、ルッコラクリームソース bacon, onion and rucola cream sauce	¥1,900
--------------------------	--	--------

★下記より好きなパスタをお選びください。 **your choice of pasta**

スパゲッティ、リングイネ、フェットチーネ、ショートパスタ
spaghetti, linguini, fettuccine, short pasta

すべての料金には税金・サービス料金が含まれています。
prices include tax and service charge.

fish dishes 魚料理

★ シェフのおすすめ料理 chef's recommendation

マグロのステーキ カレー風味 リゾットガレットとホウレン草のソテー ¥2,200
seared tuna steak on curry cream with risotto galette and sautéed spinach

サーモンの生ハム包み サルティンボッカ マッシュルームリゾット添え ¥2,100
salmon saltimbocca presented with mushroom risotto

* 手長海老の串焼き カフェドパリバター添え ¥3,500
grilled scampi brochette with café de paris butter

ブリフィクスメニューは¥1,000の追加料金となります。 + ¥1,000 for prix fixe menu

白身魚のオリーブオイル焼き ハーブレモンバターソース リゾットガレットと旬の野菜添え ¥2,000
pan-fried fish fillet on herbed lemon butter sauce with risotto galette and garden vegetables

meat dishes 肉料理

* 国産牛フィレのグリル トリュフソース リゾットガレットと旬の温野菜 (150g) ¥5,900
japanese beef tenderloin on truffle sauce with risotto galette and garden vegetables

ブリフィクスメニューは¥2,000の追加料金となります。 + ¥2,000 for prix fixe menu

牛サーロインのグリル エシャロットソース マッシュドポテトと旬の温野菜 (200g) ¥2,900
grilled beef sirloin on shallot sauce with mashed potatoes and garden vegetables

仔牛すね肉の煮込み オッソブーコ サフランリゾット添え ¥3,000
braised veal shank osso bucco served with saffron risotto

* 仔羊背肉のロースト マスタードクリームソース ¥3,300
pink roasted saddle of lamb on dijon mustard cream

ブリフィクスメニューは¥500の追加料金となります。 + ¥500 for prix fixe menu

★ シェフのおすすめ料理 chef's recommendation

チキンピカタ スパゲッティとアスパラガス飾り ¥2,800
chicken piccata, spaghetti and green asparagus

desserts デザート

デザートbuffet ¥1,400
our daily dessert selection from the buffet counter

チョコレートムースとヘーゼルナッツのシブースト ラズベリーアイスクリーム添え ¥1,400
chocolate mousse and hazelnuts chiboust with raspberry ice cream

★ シェフのおすすめ料理 chef's recommendation

赤い木の実のカスタードとバニラアイスクリーム ¥1,500
fresh berry clafouti and vanilla ice cream

ティラミスとエスプレッソシャーベット ¥1,500
tiramisu with espresso glaze

すべての料金には税金・サービス料が含まれています。
prices include tax and service charge.