

DINNER MENU

Seasonal Course 6,000yen

APERITIVO	乾杯酒	PECHE	旬魚介のアクアパッツァ 昆布の泡
ANTIPASTO MISTO (八寸)	お麩とクリームチーズのブルスケッタ 湯葉と生ハムのインボルティエーニ 日本酒とレーズンのゲークサレ カンパチのカルパッチョ 昆布 近畿野菜のピクルス	CARNE	仔牛のスカロッピーネ 林檎と生姜のモスタルダ
PASTA	神戸ポークと赤味噌のラグー	DOLCE	パティシエ特製デザート
		CAFÉ	コーヒーor 紅茶

Antipasto Freddo - 冷たい前菜 -

Homemade smoked salmon and orange bruschetta 自家製スモークサーモンとオレンジのブルスケッタ	1,400
Fresh Fish Carpaccio 鮮魚のカルパッチョ	1,600
Japanese Black Wagyu Aitchbone and Sea Urchin Tagliata 黒毛和牛イチボと雲丹のタリアータ	2,200
Antipasto misto アンティパストミスト	2,000
Cheese assortment チーズ盛り合わせ	1,880
Charcuterie Assortment サルメディア盛り合わせ	1,880

Zuppa - スープ -

Kinki Vegetable and Sake Lees Acquacotta 近畿野菜と酒粕のアクアコッタ	1,500
Today's Potage Soup Jamón Serrano Ham and Ricotta Cheese Bruschetta 本日のポタージュ ハモンセラノーとリッコターチーズのブルスケッタ	1,200
Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	1,480

Insalad - サラダ -

Seasonal Seafood Cappone Magro with Salsa Verde 旬魚介のカッポンマーグロ サルサヴェルデ	1,600
Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	1,800

Dolce - デザート -

Today's Gelato 本日のジェラート	600
Sansho Chocolate Parfait 山椒ショコラのパルフェ	900
Cappuccino with Brown Sugar and Hazelnut カプチーノ 黒糖とヘーゼルナッツ	1,000
Tiramisu ティラミス	1,200
Torta Al Cioccolato トルタ アル ショコラータ	1,200

Antipasto Caldo - 温かい前菜 -

Fritto Misto フリットミスト	2,500
Parma-style eggplants and mozzarella cheese ナスとモッツァレラチーズのバルマ風	1,500
Seasonal Vegetables with Bagna Cauda Dipping Sauce 季節野菜のバーニャカウダー	1,600

Pesce - 魚料理 -

Hairtail Belly in a Flavorful Boscaiola Sauce 太刀魚のロートロ 出汁の効いたボスカイオーラ	2,800
Seafood acqua pazza 魚介のアクアパッツァ	2,600
Fish soup with lobster and seasonal seafood オマールエビと季節魚介のズッパディペシェ	ask

Carne - 肉料理 -

Grilled Japanese Beef Prepared in the Style of the Day 国産牛のグリル その日のスタイルで	ask
Veneto-Style Grilled Lamb with Peverada Sauce ヴェネト風仔羊のグリル ベヴェラーダソース	2,700
Veal Cotoletta with Anchovy and Lime Sauce 子牛のコトレッタ アンチョビとライムのソース	3,600
Kusunoki Beef Roast with Marsala and Zabaglione Sauce 80g 樽座牛のロースト マルサラとザバイオーネのソース 80g	4,200
Kusunoki Beef Roast with Marsala and Zabaglione Sauce 150g 樽座牛のロースト マルサラとザバイオーネのソース 150g	5,500

Pasta&Risotto - パスタ&リゾット -

Aglio olio with whitebait しらすのアーリオオーリオ	1,200
Spaghetti Alle Vongole in Bianco ボンゴレビアンコ	1,350
Homemade Sweet Potato Gnocchi with Yuzu Marmalade さつまいもの自家製ニョッキ 柚子のマルメラータ	1,400
Three Cheese Lasagna 3種のチーズラザニア	1,600
Hiyoshi Pork and Zucchini Tomato Risotto 日吉豚とズッキーニのトマトリゾット	1,600
Kobe Pork Milanese Genovese with Grilled Miso Risotto 神戸ポークのミラノ風ジェノベーゼ 焼き味噌のリゾット	1,600
Parmigiano reggiano and gorgonzola cheese risotto バルミジャーノレッジャーノとゴルゴンゾーラのチーズリゾット	1,700
Creamy Pasta with Salmon, Mushrooms, and Setouchi Lemon サーモンとキノコの瀬戸内レモンのクリームパスタ	1,800
Handmade Pasta Tagliolini with Domestic Beef Ragù 手打ちパスタタヤリン 国産牛のラグー	1,800
Homemade Bacon and Porcini Mushroom Pasta Carbonara Flavored with Truffles 自家製ベーコンとポルチーニのカルボナーラ トリュフの香り	2,350

