



Antipasto

本日の冷菜
il piatto freddo di oggi

本日の温菜
il piatto caldo di oggi

Primo Piatto

空豆のリゾット ペコリーノのクレマソース (+¥1,000)
Risotto alle fave con crema al pecorino

トリッパのアラビアータ スパゲッティ
Spaghetti all'arrabbiata con trippa

真鯛のラビオリ サフランとアサリのズッパ
Ravioli ripieni di orata con zuppa di vongole e zafferano

イワシとビゴリ イン サルサ
Bigoli in salsa di sardine

Secondo Piatto

松阪豚のロースト サルサ ギョッタ
Maiale arrosto con salsa ghiotta

魚介のロースト マーレモンテソース
Pesce arrosto con salsa mare e monti

和牛のロースト あんぼ柿の赤ワインソース (+¥1,000)
Manzo arrosto con salsa di cachi al vino rosso

ロバの赤ワイン煮込みとロースト (+¥1,000)
Asino stufato e arrosto al vino rosso

Dolce

トルタ ディ フェコラ ロッタ チョコラート
Torta di fecola rotta e cioccolato

黒糖のメレンゲ ホワイトチョコとバイマックルのジェラート
Meringhe allo zucchero di canna, Gelato al cioccolato bianco e baimakrut

いちごのスープ ハイビスカスのジュレ 練乳のジェラート
Zuppa di fragole con gelatina all'ibisco e gelato al latte

レモンのババ レモンクリーム レモンバター
Baba' con crema e burro al limone

Course

stagionale コース・misola コース よりお選びいただけます

stagionale

本日の前菜 (冷菜・温菜の2皿)

Primo Piatto 1品

Secondo Piatto 1品

Dolce 1品

¥6,000

misola

シェフおまかせコース (全5皿)

¥8,000



Antipasto

Today's cold dish
il piatto freddo di oggi

Today's warm dish
il piatto caldo di oggi

Primo Piatto

Fava Bean Risotto with pecorino cream cheese (+¥1,000)
Risotto alle fave con crema al pecorino

Spaghetti Arrabbiata Sauce with Trippa
Spaghetti all'arrabbiata con trippa

Sea Bream Ravioli with Clam and Saffron Soup
Ravioli ripieni di orata con zuppa di vongole e zafferano

Bigoli with Sardine Sauce
Bigoli in salsa di sardine

Secondo Piatto

Roasted Pork
Maiale arrosto con salsa ghiotta

Roasted Fish with mare and monti sauce
Pesce arrosto con salsa mare e monti

Roast beef with red wine and persimmon sauce (+¥1,000)
Manzo arrosto con salsa di cachi al vino rosso

Donkey stewed in red wine (+¥1,000)
Asino stufato e arrosto al vino rosso

Dolce

Starch Chocolate Cake
Torta di fecola rotta e cioccolato

Brown sugar meringue , with chocolate and baimakrut gelato
Meringhe allo zucchero di canna, Gelato al cioccolato bianco e baimakrut

Strawberry soup with hibiscus jelly and milk gelato
Zuppa di fragole con gelatina all'ibisco e gelato al latte

Lemon Baba'
Baba' con crema e burro al limone

Course

Please chose which one from course.

stagionale

Today's dish (cold & warm dish)

Primo Piatto 1 dish

Secondo Piatto 1 dish

Dolce 1 dish

¥6,000

misola

Chef's choice (5 dishes)

¥8,000



“misola” Italian Sparkling

Prosecco プロセッコ	800
Franciacorta Brut フランチャコルタ・ブリュット	900

“misola” Champagne

Ayala Brut Majeur アヤラ・ブリュット・マジュール	1,300
Taittinger Nocturne テタンジェ・ノクターン	1,500

“misola” Glass Wine

白・赤 各種	各 800～
--------	--------

“misola” Abbinamento AI Vino

泡・白・赤 3種類	3,000
-----------	-------

ソムリエがセレクトしたグラスワインコース

“misola” ワインの大きな特徴

当社ワインバイヤーがセクションした様々なイタリアンワインを
1階のワインショップ SASALA からお選びいただき、
持込みチャージ、プラス¥1,500にてお楽しみいただけます。
気に入ったワインはご購入も可能。
スタッフまでお気軽にお声がけください。

Alcohol

Sapporo Beer サッポロビール	800
Baladin Isaac <330ml> バラデン・イザック ◇ ベルジャンホワイトタイプ。最初の一杯に。	800
Baladin Nazionale <330ml> バラデン・ナツィオナーレ ◇ 100%イタリア素材のイタリアビール。	800

Digestivo

Grappa など各種	650～
-------------	------

Soft Drink

Blood orange juice ブラッド・オレンジジュース	650
Baladin cedrata バラデン・チェドラータ ◇ イタリアのレモンジュース	650

Café

Café 各種 (エスプレッソ/アメリカーノ/カプチーノ)	500～
Herb tea 各種 ※スタッフまでおたずねください。	650