



Antipasto

本日の冷菜 ¥1,580
il piatto freddo di oggi

本日の温菜 ¥1,580
il piatto caldo di oggi

Primo Piatto

燻製サンマと舞茸のアーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ ¥1,780
Spaghetti con sgombro affumicato e funghi maitake all'aglio, olio e peperoncino

熊と黒キャベツの赤ワインラグー ¥1,880
Pappardelle al ragu' di orso al vino rosso e cavolo nero
(pasta fresca alla farina di castagne)

ラヴィオリ 安納芋とタレツジョチーズのリピエーノ ¥1,980
Ravioli al ripieno di patate e taleggio con salsa al burro

タヤリン タルトゥーフォ ¥2,500
Tajalin al tartufo
※コースでお選びの場合は、コース料金に+¥1,000となります。

栗とモンドールのリゾット バリック熟成のハチミツがけ ¥2,980
Risotto alle castagne e formaggio montd'or con aggiunta di miele
※コースでお選びの場合は、コース料金に+¥1,500となります。

Secondo Piatto

鮮魚のロースト カブとカラスミのソース ¥2,680
Pesce arrosto con salsa alle rape e bottarga

川俣軍鶏のフィナンツェーラ ¥2,580
Pollo alla finanziera

和牛ランプのロースト フォンドゥータと赤ワインソース ¥3,800
Manzo arrosto con salsa al vino rosso
※コースでお選びの場合は、コース料金に+¥1,000となります。

いのししのロースト シェリーとフォンドヴォーソース ¥4,000
Cinghiale arrosto con salsa alle ciliegia e fond de veau
※コースでお選びの場合は、コース料金に+¥1,500となります。

Dolce

洋梨とキャラメルのムース ¥1,280
Pere e mousse al caramello

苺のスープ ミントのジェラート ¥1,180
Zuppa di fragole e gelato alla menta

リンゴのミルフィーユ ナッツとカルヴァドスのセミフレッド ¥1,180
Mille foglie alle mele, semifreddo di noci e calavados

シューモンブラン ¥1,480
Montebianco
※コースでお選びの場合は、コース料金に+¥1,000となります。

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 ¥1,580

Today's warm dish
il piatto caldo di oggi ¥1,580

Primo Piatto

Spaghetti with smoked mackerel and
maitake mushrooms aglio,olio,peperoncino sauce
Spaghetti con sgombro affumicato e funghi maitake all'aglio, olio e peperoncino ¥1,780

Pappardelle bear, red wine and black cabbage
ragu' sauce <chestnut flour homemade pasta>
Pappardelle al ragu' di orso al vino rosso e cavolo nero
(pasta fresca alla farina di castagne) ¥1,880

Potato and taleggio cheese ravioli
with butter sauce
Ravioli al ripieno di patate e taleggio con salsa al burro ¥1,980

Tajalin with truffle
Tajalin al tartufo ¥2,500
※When you have a course, It will be charged 1,000 yen additionally.

Risotto with chestnuts,mont d'or cheese and honey
Risotto alle castagne e formaggio montd'or con aggiunta di miele ¥2,980
※When you have a course, It will be charged 1,500 yen additionally.

Secondo Piatto

Roasted fish with bottarga and turnip sauce
Pesce arrosto con salsa alle rape e bottarga ¥2,680

Chicken with finanziaria sauce
Pollo alla finanziaria ¥2,580

Roasted beef with red wine sauce
Manzo arrosto con salsa al vino rosso ¥3,800
※When you have a course, It will be charged 1,000 yen additionally.

Wild boar roast with cherry and fond de veau sauce
Cinghiale arrosto con salsa alle ciliegia e fond de veau ¥4,000
※When you have a course, It will be charged 1,500 yen additionally.

Dolce

Pear and caramel mousse
Pere e mousse al caramello ¥1,280

Strawberry soup with mint ice-cream
Zuppa di fragole e gelato alla menta ¥1,180

Apple millefeuille , nuts and calvados semifreddo
Mille foglie alle mele, semifreddo di noci e calavados ¥1,180

Montblanc
Montebianco ¥1,480
※When you have a course, It will be charged 1,000 yen additionally.

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