

# LA VEDUTA

マーレ モンティ

MARE E MONTI

アミューズブッシュ

Amuse bouche

牛肉の低温調理 熟成バルサミコ酢  
ラディッキオ パルミジャーノレッジャーノ  
Slow cooked seared beef, aged balsamic vinegar  
Crunchy radicchio, Parmigiano Reggiano

大根のラヴィオリ

スカンピ あさり ホタテ ムール貝 白ワインとハーブのジュ

Japanese radish ravioli

Scampi, clams, scallops, mussels, white wine & herb jus

豚フィレ肉 石垣産島胡椒

茄子のピュレ マデラのリダクション 野菜のマリネを添えて

Pork fillet, Ishigaki island pepper

Eggplant puree, madera reduction, marinated vegetables

又は Or

神戸牛サーロイン タリアータスタイル

ポルチーニ茸のサラダ 熟成バルサミコ酢 くるみ

(+¥3,000 追加)

Kobe beef sirloin, tagliata style

Porcini mushroom salad, aged balsamic vinegar, walnut

(+ JPY ¥3,000)

シトラスマカロン

Citrus macaron

ザクロのパナコッタ

グラノーラ ウィスキーのジェラート

Pomegranate panna cotta

Granola, whisky gelato

プティフル

Petit four

コーヒー、紅茶又はハーブティー

Freshly brewed coffee, tea or herbal infusion

¥8,800

# トラディツィオーネ

## TRADIZIONE

アミューズブッシュ

Amuse bouche

北海道産ホタテ貝

ビーツのザヴァイヨン ちりめんキャベツ パルマ産ハム

Hokkaido scallops

Beetroot sabayon, savoy cabbage, Parma ham

トリュフのスクランブルエッグ

トリュフ ブリオッシュを添えて

Truffle scramble egg

Truffle, brioche

自家製パッパルデッレ

オマール海老 ポルチーニ茸 トマトコンフィ

Homemade pappardelle

Lobster, porcini mushroom, tomato confit

仔羊のミラネーゼ

ごぼうのマリネとピュレ ミントのリダクション

Lamb milanese

Marinated burdock and puree, mint reduction

又は Or

神戸牛サーロイン タリアータスタイル

ポルチーニ茸のサラダ 熟成バルサミコ酢 くるみ

(+¥3,000 追加)

Kobe beef sirloin, tagliata style

Porcini mushroom salad, aged balsamic vinegar, walnut

(+ JPY ¥3,000)

シトラスマカロン

Citrus macaron

マスカルポーネクリーム

サボイアルディ コーヒー風味 ナッツのクランブル ハーブ

Mascarpone cream

Savoirdi, coffee, nuts crumble, herbs

プティフル

Petit four

コーヒー、紅茶又はハーブティー

Freshly brewed coffee, tea or herbal infusion

¥13,500

# デグスタツツイオーネ

## DEGUSTAZIONE

アミューズブッシュ

Amuse bouche

自家製サーモンのマリネ

国産梨のピューレ サツマイモのチップス いくら ごまのドレッシング

Homemade marinated salmon

Japanese pear puree, sweet potato chips, salmon roe, sesame dressing

フォアグラのテリーヌ

ヘーゼルナッツのクラスト 栗 ポルト酒でマリネしたベリーとともに

Foie gras terrine

Hazelnut crust, chestnut, port marinated berries

モダンラザーニャ

ボロネーゼソース パルミジャーノレッジャーノ

Modern lasagne

Bolognese sauce, Parmigiano Reggiano

銀ダラ

魚介のエマルジョン パースニップのカポナータ 銀杏

Sablefish

Seafood emulsion, parsnip caponata, ginkgo nut

仔牛のロースト

パルマ産ハム プロヴォローネチーズ トリュフソース マイクロハーブのサラダ

Roasted veal

Parma ham, provolone cheese, truffle sauce, micro herbs salad

又は Or

神戸牛サーロイン タリアータスタイル

ボルチーニ茸のサラダ 熟成バルサミコ酢 くるみ

(+¥3,000 追加)

Kobe beef sirloin, Tagliata style

Porcini mushroom salad, aged balsamic vinegar, walnut

(+JPY ¥3,000)

シトラスマカロン

Citrus macaron

ラズベリーとチョコレートのタルト

ヘーゼルナッツのジェラート 金箔

Raspberry and chocolate tart

Hazelnut ice cream, gold leaf

プティフル

Petit four

コーヒー 紅茶又はハーブティー

Freshly brewed coffee, tea or herbal infusion

¥18,500

# センツァツィオーネ

## SENZAZIONE

アミューズブッシュ

Amuse bouche

甘エビ お米とすだちのクリーム

キャビア ビスクのドレッシング

Sweet shrimps, rice and sudachi cream

Caviar, bisque dressing

ポレンタのクリスピー ポルチーニ茸

タレージョチーズのクリーム トリュフ 青リンゴとセロリ

Crispy polenta, porcini mushroom

Taleggio cheese cream, truffle, green apple & celery

フォアグラのテリーヌ

ヘーゼルナッツのクラスト 栗 ポルト酒でマリネしたベリーとともに

Foie gras terrine

Hazelnut crust, chestnut, port marinated berries

自家製タリオリーニ

トリュフ バローロのリダクション パルミジャーノレッジャーノ

Homemade tagliolini

Truffle, barolo reduction, Parmigiano Reggiano

オマール海老

エストラゴンソース 秋野菜のブーケ

Lobster

Estragon sauce, autumn vegetable bouquet

和牛フィレ肉 ロッシーニスタイル

フォアグラ トリュフ 赤玉ねぎのコンポート ブリオッシュのクリスピー

Wagyu beef tenderloin, Rossini style

Foie gras, truffle, red onion compote, crispy brioche

シトラスマカロン

Citrus macaron

アートモンブラン

栗のクリームとホイップのクリーム メレンゲ

Art Mont Blanc

Chestnut cream and whipped cream, meringue

プティフル

Petit four

コーヒー 紅茶又はハーブティー

Freshly brewed coffee, tea or herbal infusion

¥25,500