NAPOLI

ナポリピッツァを日本に広めたサルヴァトーレの南イタリアコース

ENTRATA

前菜盛合わせ
Assorted Appetizers

PIZZA

イタリア産カルチョーフィとモルタデッラのピッツァロッサ
SItalian Carciofi and Mortadella Pizza Rossa

PRIMO

～ 2種類から1品お選びください ～

北海道産生雲丹のトマトクリーム スパゲティ プロチダ風
Hokkaido Sea Urchin Tomato Cream Sauce Spaghetti Prochida-style

いかすみを練りこんだ自家製タリオリーニ あさりと菜の花のソース
からすみ添え（＋ ¥600）
Homemade Tagliolini with Squid Kneaded In, Clams and Rape Blossom Sauce served with Karasumi

SECONDO

～ 1品お選びください ～

本日の鮮魚 100g
Today's Fresh Fish 100g

京都産京赤地鶏 もも肉 100g
Kyoto Prefecture Kyoaka Chicken Thigh Meat 100g

京都産丹波高原豚 肩ロース 100g
Kyoto Prefectur Tanba Pork Loin 100g

オーストラリア産骨付き仔羊 ロース（150g＋ ¥500）
Australian Bone-In Lamb Loin (150g + ¥500)

あか牛ロース肉（100g＋ ¥1,200）
Akaushi Beef Loin (100g + ¥1,200)

黒毛和牛 サーロイン（100g＋ ¥1,500）
Japanese Black Wagyu Beef Sirloin (100g + ¥1,500)

キロサ牧場 奥羽牛 フィレ（50g＋ ¥2,000 / 100g＋ ¥4,000）
Kilosa Ranch, Ouugyu Beef Tenderloin (50g + ¥2,000 / 100g + ¥4,000)

DOLCE

パティシエ特製デザート
Today's Pastry Chef's Special Dessert

お一人様 ¥7,600

SALVATORE

サルヴァトーレのキッチンステージよりお届けするコース

ENTRATA

冷たい新玉ねぎのクレマ 甘海老のタルターラ コンソメジュレ
Cold Onion Crema Sweet Shrimp Tartara Consommé Jelly

ANTIPASTO

和歌山県産ケンケン鰹のカルパッチョ
日向夏とういきょうのインサラータ
Carpaccio of Bonito from Wakayama Prefecture
Hyuganatsu Tokyo Insalata

ANTIPASTO

ヨーロッパ産ホワイトアスパラのフリット 生ハムとパルミジャーノのソース
Fried European White Asparagus with Prosciutto and Parmesan Sauce

PRIMO

いかすみを練りこんだ自家製タリオリーニ
あさりと菜の花のソース からすみを添えて
Homemade Tagliolini Made with Squid Ink
Clams and Rape Blossom Sauce served with Karasumi

PESCE

桜鯛のロースト ふきのとう香るアンチョビバターソース
Roasted Sakura Sea Bream with Butterbur Fragrant Anchovy Butter Sauce

CARNE

熊本県産あか牛ロース肉のグリーリア
新じゃがいもと葉わさびのスーゴ
Grilled Red Beef Loin from Kumamoto Prefecture
Potatoes and Wasabi Leaf Sauce

DOLCE

本日のパティシエ 特製デザート
Today's Pastry Chef's Special Dessert

お一人様 ¥13,000

SPECIALE

一皿への思いを込めた軌跡のコース

AMUSE

ナポリ直送水牛モッツァレラのカプレーゼ
Buffalo Mozzarella Caprese

ANTIPASTO FREDDO

鮮魚のカルパッチョ イタリア産キャビア添え
Fresh Fish Carpaccio with Italian Caviar

ANTIPASTO CARDO

鮑のステーキ 肝のバーニャカウダソース
Abalone Steak with Liver Bagna Cauda Sauce

PRIMO

生雲丹とオマール海老のリングイネ アッロ スコーリオ
Linguine allo Scoglio with Sea Urchin and Lobster

PESCE

甘鯛の鱗焼き 甘酒のヴァンブラン
Sweetfish Scales Grilled with AmazakeVan Blanc Sauce

CARNE

キロサ牧場 奥羽牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ風
Kirosa Farm Ou Ushi Fillet and Foie Gras Rossini Style

DOLCE

本日のパティシエ 特製デザート
Today's Pastry Chef's Special Dessert

お一人様 ¥18,000

ご予約のみでございます。
メニュー内容、食材はその日の仕入れ状況により変更する場合がございます。
SPECIALE course is available by reservation. Please ask our staff.