



NAPOLI

自慢のピッツァも堪能いただけるコース

ANTIPASTO

季節の前菜5点盛り合わせ
Appetizer Plate (5 Selections)

PIZZA

桜海老とグリーンアスパラガスのマリナーラ
Tomato Sauce, Sakura Shrimp, Green Asparagus, Herb, Garlic

PRIMO

～ 1品お選びください ～

浅利と菜の花のアーリオ オーリオ スパゲティ カラスミがけ
Spaghetti Vongole with Rape Blossom and Dried Mullet Roe

生ウニのトマトクリームソース スパゲッティ プロチダ風 (+¥1,000)
Spaghetti with Sea Urchin, Tomato and Cream Sauce (+¥1000)

SECONDO

～ 1品お選びください ～

青森県産山崎ポーク肩ロースの薪焼き タスマニアマスタード添え
Wood Fired Pork with Tasmanian Mustard

鮮魚のロースト バジリコ風味ベルモットソース
Roasted Fish with Basilic Flavored Vermouth Sauce

高知県産四万十牛A5サーロインの薪焼き マルサラソース (+¥2,000)
Wood Fired Japanese Sirloin Beef with Marsala Sauce (+¥2000)

DOLCE

本日のデザート
Today's Dessert

CAFFÈ O TÈ

コーヒーまたは紅茶・ハーブティー
Coffee or Tea, Herbal Tea

お一人様 ¥8,800



SPECIALE **EX**

一皿への思いを込めた軌跡のコース

AMUSE

本日の一口前菜
Today's Bite-Sized Appetizer

1st ANTIPASTO

初鯉のカルパッチョ 土佐文旦とアボカドのタルターラ イタリア産キャビア
Bonito Carpaccio with TOSA Pomelo and Avocado Tartar Sauce

2nd ANTIPASTO

鹿児島県産ホロホロ鳥のラグーと茄子のクロケッタ
Guinea fowl and Egg plant Croquette with Parmigiano Cheese Sauce

PESCE

桜海老を纏った鮮魚のピカタ ピゼッリのクレマ
Sakura Shrimp Wrapped Fish with Green peas Sauce

PRIMO

烏賊墨のタリアテッレ 槍烏賊のラグーソース
Squid ink Tagliatelle with Spear Ragu Sauce

GRANITÉ

お口直しのグラニテ
Granita

CARNE

高知県産四万十牛A5サーロインの薪焼き マルサラソース
Wood Fired A5 Class Japanese Sirloin Beef with Marsala Sauce

DOLCE

本日のデザート
Today's Dessert

CAFFÈ O TÈ

コーヒーまたは紅茶・ハーブティー と小菓子
Coffee or Tea, Herbal Tea and Small Sweets

お一人様 ¥15,400