

2019.3.1 (金) ~ 5.7 (火)

5:30pm ~ 9:00pm



piazza Seafood Platter

シーフードディナー (2名様から取り分け)

JPY 5,500

¥5,500

antipasto misto 前菜

five assorted cold cuts

seasonal vegetables, bagna cauda sauce, tomato dressing

コールミート5種盛り合わせと

季節の彩り野菜のヴァーニャカウダーソースとトマトドレッシング

pasta パスタ (2種類)

fresh trottole pasta , stewed beef sauce

fresh linguine pasta , spring cabbage and dried young sardines in aglio e olio

生パスタのトロットレ、牛筋を煮こんだトマトソース

生パスタのリングイネ、春キャベツとちりめんじゃこのアーリオ・オーリオ

main メイン

cartoccio (seafood and vegetables in paper rapping)

clam, mussels, shrimp, homard, tomato, caoers, olive, anchovies, herbs, broad bean, white asparagus

カルトッチョ、春の恵みを包み込んで

はまぐり、ムール貝、赤海老、鱈、オマール海老、トマト、ケッパー、オリーブ

アンチョビ、香草、空豆、ホワイトアスパラガス

grilled meat (wagyu beef, chicken, pork, veal) for an additional JPY 500

おひとり様プラス¥500でお肉のミックスグリル(和牛、チキン、ポーク、仔牛)に変更できます。

dolce デザート

assorted dessert

ドルチェ盛り合わせ

coffee or tea / コーヒー または 紅茶

* All prices include 10% service charge and applicable tax. * Menu items may change without prior notice.

* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2019.3.1(金)～2019.5.7(火)

5:30pm ~ 9:00pm



Spring Dinner Course

春のディナーコース

main choice (fish or meat) JPY 8,000

メインチョイス (魚料理 or 肉料理) ¥ 8,000

antipasto 前菜

grilled awaji onion and scallops in green peas soup with salami and ricotta cheese

淡路オニオンと帆立のグリル、グリーンピースのズッパ、イタリア産サラミとリコッタ

pasta パスタ

fresh trottore pasta , bamboo shoots and clam in tomato ragu sauce

生パスタのトロットレ、筍とはまぐりのトマトラグー

pesci 魚料理

sautéed red snapper with firefly squid sauce

salsa baniette accompanied by white asparagus frit

金目鯛のソテー、ホタルイカのソース

ホワイトアスパラのフリット、サルサバニエツト添え

or

carne 肉料理

sliced instant smoked kagoshima sakura beef in vegetable salad

瞬間スモークした鹿児島産さくら牛モモ肉のタリアータとサラダ仕立て

dolce デザート

tiramisu with tonka beans

トンカ豆のティラミス

coffee or tea

コーヒー または 紅茶

* All prices include 10% service charge and applicable tax. * Menu items may change without prior notice.

* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2017.3.1(水) ~ 5.31(水)

5:30pm ~ 9:00pm



Spring Dinner Course

春のディナーコース

full course (fish & meat) JPY 10,000

フルコース (魚料理 & 肉料理) ¥ 10,000

antipasto 前菜

grilled awaji onion and scallops in green peas soup with salami and ricotta cheese
淡路オニオンと帆立のグリル、グリーンピースのズッパ、イタリア産サラミとリコッタ

pasta パスタ

please select a pasta

お好みのパスタをひとつお選びください

fresh linguine pasta , spring cabbage and dried young sardines in aglio e olio
生パスタのリングイネ、春キャベツとちりめんじゃこのアーリオ・オーリオ

or

fresh fettuccine pasta, broad bean and variety of ham in soymilk cream sauce
生パスタのフェットチーネ、空豆といろいろハムの豆乳クリームソース

or

fresh trottore pasta , bamboo shoots and clam in tomato ragu sauce
生パスタのトロットレ、筍とはまぐりのトマトラグー

pesci 魚料理

sautéed red snapper with firefly squid sauce

salsa baniette accompanied by white asparagus frit

金目鯛のソテー、ホタルイカのソース

ホワイトアスパラのフリット、サルサバニエツト添え

carne 肉料理

sliced Instant smoked kagoshima sakura beef in vegetable salad

瞬間スモークした鹿児島産さくら牛モモ肉のタリアータとサラダ仕立て

dolce デザート

tiramisu with tonka beans

トンカ豆のティラミス

coffee or tea

コーヒー または 紅茶

* All prices include 10% service charge and applicable tax. * Menu items may change without prior notice.

* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。