

2020.3.1(日)~5.31(日)

5:30pm~9:00pm



Italian dinner course JPY 6,500
イタリアンディナーコース ¥6,500

Antipasto 前菜料理

Colorful salad, slow-cooked tajima-chicken, orange, tomato dressing
但馬どり低温調理のサラダ仕立て オレンジとトマトのドレッシング

Risotto リゾット料理

Risotto with broad beans, pecorino cheese, crispy pancetta
そら豆のクリームリゾット ペコリーノ クリスピーパンチェッタ

Main メイン料理

Pan-fried Kasago fish, grilled white asparagus, sakura shrimp and rape flower relish
カサゴのパンフライ ホワイトアスパラガスのグリル 桜エビと菜の花のレリッシュ

Grilled half lobster additional JPY 1,500
Grilled wagyu tenderloin 60 grams additional JPY 2,100
Grilled Kobe beef 60 grams additional JPY 6,100
プラス ¥1,500 でハーフロブスターのグリル
プラス ¥2,100 で和牛フィレ肉(60g)のグリル
プラス ¥6,100 で神戸ビーフ(60g)のグリルに変更できます

Dolce デザート

Pear frangipane tart with vanilla ice cream
洋梨アーモンドタルト バニラアイス

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。

2020.3.1(日)~5.31(日)

5:30pm~9:00pm



Share dinner (Order for this share menu is for minimum for 2 persons.)

シェアディナー (2名様から取り分け)

JPY 8,500 (per person)

¥ 8,500 (おひとり様)

Antipasto mix plate 前菜料理

Parmesan cheese arancini, carpaccio, grilled vegetables, frittata, caprese, prosciutto

パルメザンチーズアランチーニ カルパッチョ 野菜グリル フリッタータ カプレーゼ プロシュート

Pasta パスタ

Spinach and ricotta cheese ravioli, tomato cream sauce, fried sakura shrimp

ほうれん草とリコッタのラビオリ トマトクリームソース 桜エビのフリット

Pesci 魚料理

Tomato braised grilled octopus, olive tapenade sauce

トマト煮込みした蛸のグリル オリーブタプナード

Carne 肉料理

Roasted kuroge wagyu beef rump, white asparagus, red wine sauce

黒毛和牛もも肉のロースト ホワイトアスパラガスのグリル 赤ワインソース

Dolce デザート

Tiramisu, vanilla ice cream

ティラミス バニラアイスクリーム

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。

2020.3.1(日)~5.31(日)

5:30pm~9:00pm



piazza dinner course JPY 10,500
ピアッツァディナーコース ¥10,500

Antipasto 前菜料理

Grilled scallop and Awaji island onion, salami, ricotta, green peas puree
帆立貝柱と淡路玉ねぎのグリル サラミ リコッタ グリーンピースのピューレ

Please select a zuppa or pasta

スープ または パスタをお選びください

White asparagus and potato cream soup, pancetta

ホワイトアスパラガスとじゃが芋のクリームスープ パンチェッタ

or

Fresh linguine pasta, spring cabbage, Awaji island sardine, aglio olio

生パスタのリングイネ 春キャベツと淡路ちりめんじゃこのアーリオ・オーリオ

Pesci 魚料理

Grilled red snapper, sakura shrimp and rape flower risotto, 'hotaru' squid
真鯛のグリル 桜エビと菜の花のリゾット ホタルイカ

Grilled half lobster for an additional JPY 1,500
プラス¥1,500 でハーフロブスターのグリルに変更できます

Carne 肉料理

Roasted lamb crusted with pistachio, green asparagus, rucolla selvatica genovese
sauce pecorino cheese

仔羊とピスタチオのロースト グリーンアスパラガス セルバチコとピスタチオの
ジェノベーゼ ペコリーノチーズ

Grilled wagyu tenderloin for an additional 60grams. JPY 2,100
Grilled kobe beef for an additional 60grams. JPY 6,100
プラス¥2,100 で和牛フィレ肉(60g)のグリル、
プラス¥6,100 で神戸ビーフ(60g)のグリルに変更できます

Dolce デザート

Italian chocolate cake with fresh strawberries, mandarin sorbet
イタリアンチョコレートケーキ 苺とマンダリンソルベ

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。