

Legello

～メインを選べる全6種のコース～

¥6,800

- Entrata -

本日のおもてなし

Today's Amuse

- Antipasto -

シェフ厳選 彩り野菜の逸品

Vegetable plate

- Pasta -

新秋刀魚と大なめこのアーリオ・オーリオ
酢橘の香る自家製"スパゲッティ"

Garlic oil sauce with saury pike and "NAMEKO" mushroom

Homemade "SUDACHI" pasta "Supaghetti"

- Pesce o Carne -

～お好みのメインをお選びください～

銀鱈と大根のソテー

味噌と胡麻のアクセント

Sauteed sablefish and Japanese radish

or

牛タンと旬の野菜のポリート

サルサヴェルデ

Stewed beef tongue and seasonal vegetables. Parsley sauce

or

黒毛和牛フィレのソテー 本日のソース

Sauteed Japanese premium beef fillet with today's sauce (+ ¥3.000)

- Dolce -

アールグレイのクレームブリュレ

カボチャのジェラートをそえて

Cream brulee with earl grey. Pumpkin gelato

Cafe and Small confectionery

カフェと小菓子

Belleza

～パスタを選ぶ全8種のコース～

¥10,000

- Entrata -

本日のおもてなし
Today's Amuse

- Antipasto -

戻り鱈の燻製カルパッチョ
冷製ブッタネスカ
Carpaccio with smoked bonito

- Antipasto Secondo -

華味鶏のインボルティーニ
蕪のスープ仕立て
Turnip soup with premium chicken involtini

- Pasta -

・ポルチーニ茸と甘海老のペペロンチーノ
菊を練りこんだ手打ちパスタ「タリオリーニ」
Peperoncino with porcini mushroom and shrimp
Homemade chrysanthemum pasta "Tariolini"

or

・無花果とサルシッチャの栗粉のニョッキ
フォンティーナチーズソース
Cheese sauce with fig and salsiccia
Home made chestnut pasta "Gnocchi"

- Pesce -

秋鮭のポワレ
里芋とセージのバターソース イクラをそえて
Poired salmon with salmon roe. Taro and sage butter sauce

- Carne -

・鴨胸肉のロースト紅玉のチャツネ パローロのソース
Roasted duck with Barolo sauce

or

・黒毛和牛サーロインのグリル 蓮根とスカモルツァチーズのフリット ペリゲーソース
Japanese premium beef sirloin grill with perigoux sauce

or

・黒毛和牛フィレのソテー 本日のソース
Sauteed Japanese premium beef fillet with today's sauce (+ ¥3.000)

- Dolce -

洋梨のタルト グロゼイユのソルベとともに
Pear tart with red currants sherbet

Cafe and Small confectionery

カフェと小菓子

Ar's

～全10種からなるスペシャルフルコース～

¥13,000

- Entrata -

本日のおもてなし

- Primo Piatto di Pasta -

季節の味わい

Taste of the season

- Antipasto Freddo -

シェフの遊び心を添えて

Served with playful chef

- Antipasto Caldo -

おもてなしの心

Heart of hospitality

- Secondo Piatti di Pasta -

四季を感じる本日のパスタ

Homemade pasta with seasonal food

- Terzo Piatti di Pasta -

思いを込めた手打ちパスタ

Homemade pasta that was put thoughts

- Pesce -

旬の食材の調理法

Cooking method of seasonal ingredients

- Carne -

シェフの選んだ特選黒毛和牛

Chose the chef premium beef

シャトーブリアンをお選びできます(+¥3,000)

change in chateau brian

- Dolce -

パティシエより愛を込めて

With love from patissier

Cafe and Small confectionery

カフェと小菓子

Pietro

※厳選した食材をご用意いたしますので、来店日より2日前迄に要予約とさせていただきます。

¥15,000

- *Entrata* -
旬の一口前菜

- *Antipasto Freddo* -
冷菜

- *Antipasto Caldo* -
温菜

- *Primo Piatti di Pasta* -
1皿目のパスタ

- *Secondo Piatti di Pasta* -
2皿目のパスタ

- *Pesce* -
お魚料理

- *Carne* -
お肉料理

- *Dolce* -
デザート

Cafe and Small confectionery
カフェと小菓子

* こちらのコースでは、お客様のご要望に沿って内容変更が可能ですので、何なりとお申し付けください。

表示価格は全て税別となります。お一人様540円をコベルト代として頂戴致します。飲食代の10%を別途サービス料として頂戴致します
Tax is not included. There is a table Charge ¥540 per person. We receive 10% foods & beverage price as service charge.

LUCE

※厳選した食材をご用意いたしますので、来店日より2日前迄に要予約とさせていただきます。

¥18,000

- Entrata -
旬の一口前菜

- Antipasto Primo -
前菜1皿目

- Antipasto Secondo -
前菜2皿目

- Antipasto Caldo -
温菜

- Primo Piatti di Pasta -
1皿目のパスタ

- Secondo Piatti di Pasta -
2皿目のパスタ

- Pesce -
お魚料理

- Carne -
お肉料理

- Dolce -
デザート

Cafe and Small confectionery
カフェと小菓子

* こちらのコースでは、お客様のご要望に沿って内容変更が可能ですので、なんなりとお申し付けください。

表示価格は全て税別となります。お一人様540円をコベルト代として頂戴致します。飲食代の10%を別途サービス料として頂戴致します
Tax is not included. There is a table Charge ¥540 per person. We receive 10% foods & beverage price as service charge.

A LA CARTE

Cichetti

完熟トマトのブルスケッタ
Tomato bruschetta

¥250 /1P~

華味鶏のインボルティニーニ
蕪のスープ仕立て ¥1,600
Turnip soup with premium chicken involtini

チーズの盛り合わせ
Cheese platter

¥1,400~

Inzarata

厳選お野菜のバーニャカウダ
Bagna cauda of fresh vegetable

¥2,600

農家直送 お野菜のシーザーサラダ
Caesar salad with fresh vegetable

¥1,700

Antipasto

シェフ厳選 彩り野菜の逸品
Vegetable plate

¥2,000

水牛ミルクのクリーミーモッツァレラのカプレーゼ
Caprese with Creamy Mozzarella cheese

¥1,800

本日の鮮魚のカルパッチョ
Carpaccio with today's fresh fish

¥1,800

生ハムとサラミの盛り合わせ
Assorted salami and prosciutto

¥1,800

Pasta

新秋刀魚と大なめこのアーリオ・オーリオ
酢橘の香る自家製"スパゲッティ" ¥1,600
Garlic oil sauce with saury pike and "NAMEKO" mushroom
Homemade "SUDACHI" pasta "Supaggetti"

ポルチーニ茸と甘海老のペペロンチーノ
菊を練りこんだ手打ちパスタ"タリオリーニ" ¥2,200
Peperoncino with porcini mushroom and shrimp
Homemade chrysanthemum pasta "Tariolini"

無花果とサルシッチャの栗粉のニョッキ
フォンティーナチーズソース ¥2,000
Cheese sauce with fig and salsiccia
Home made chestnut pasta "Gnocchi"

旬の食材をお好みのパスタで ¥2,200~
Seasonal food with favorite pasta

Pesce o Carne

銀鱈と大根のソテー
味噌と胡麻のアクセント ¥2,000
Sauteed sablefish and Japanese radish

鴨胸肉のロースト紅玉のチャツネ バローロのソース ¥2,500
Roasted duck with Barolo sauce

牛タンと旬の野菜のボリート
サルサヴェルデ ¥2,700
Stewed beef tongue and seasonal vegetables. Parsley sauce

黒毛和牛サーロインのグリル
蓮根とスカモルツァチーズのフリット ペリグーソース ¥9,000 / 80g ~
Japanese premium beef sirloin grill with perigues sauce

特選黒毛和牛フィレのソテー 本日のソース ¥12,000 / 80g ~
Sauteed premium beef fillet with today's sauce

Dolce

ティラミス エアーズスタイル
“Tiramisu” Ar’s style

¥800

アールグレイのクレームブリュレ
カボチャのジェラートをそえて ¥900
Cream brulee with earl grey. Pumpkin gelato

洋梨のタルト グロゼイユのソルベとともに ¥900
Pear tart with red currants sherbet

～秋の贈り物～
モンブラン2017 ¥1,000
Mont Blanc

ジェラートとグラニータの盛り合わせ ¥600
Assorted Gelato and Granite

Cafe o Te

Lungo
ルンゴ

Tea
紅茶

Ice café
アイスコーヒー

Herbal Tea
ハーブティー各種

Cafe latte
カフェラテ

Cappuccino
カプチーノ