

# 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 -

燻製鮎のシチリア風パスタ  
オレンジを練りこんだ自家製"キタツラ"  
Sicilian sauce with smoked Ayu  
Homemade Orange pasta "Chitarra"

- Pesce o Carne -

～お好みのメインをお選びください～

穴子のグリル 賀茂茄子のエスカベッシュ  
トマトと胡瓜のピネグレットソース

Grilled conger eel with marinade egg plant. Vinegrette sauce with tomato and cucumber

or

仔牛のコトレッタ  
完熟トマトとモッツアレラチーズ

Cutlet with calf. Ripe tomato and mozzarella cheese

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 -

クレーマ アンジェロ  
～天使のクリーム～  
Cream cheese cake

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 -

本日の鮮魚のカルパッチョ  
金糸瓜と蟹のカラブリアマリネ

Today's fresh fish carpaccio with crab's spicy marinade

- Antipasto Secondo -

車海老のカダイフフリット  
冬瓜と海老のコンソメ仕立て

Kadait frit with Japanese tiger prawn. Consomme with wax gourd

- Pasta -

・雲丹とムール貝、ズッキーニのべっぴんレモンクリームソース  
バジルとミントを練りこんだ手打ちパスタ“フェットチーネ”

Lemon cream sauce with sea urchin and mussels and zucchini

Homemade basil and mint pasta “Fettuccine”

or

・仔羊のビール煮込みをカチョエペとともに  
自家製パスタ“スパゲッティ”

Cheese and pepper sauce with braised beer lamb

Home made pasta “Spaghetti”

- Pesce -

夏野菜と鯛のラザニア仕立て

Lasagna style with summer vegetables and sardine

- Carne -

・蝦夷鹿のロースト 木苺とマルサラワインのソース

Roasted venison with raspberry and marsala wine sauce

or

・黒毛和牛サーロインのグリル バルサミコと桃、ゴルゴンゾーラチーズのソース  
Japanese premium beef sirloin grill with balsamic and peach and gorgonzola cheese 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 -

ココナッツのパンナコッタ

～南国仕立て～

Pannacotta with coconut and comported pineapple

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円をコペ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

※厳選した食材で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

¥300 /1P~

車海老のカダイフフリット  
冬瓜と海老のコンソメ仕立て ¥2,000  
Kadait frit with Japanese tiger prawn. Consomme with wax gourd

チーズの盛り合わせ  
Cheese platter

¥1,400~

## Insarata

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

¥1,800

## 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

燻製鮎のシチリア風パスタ  
オレンジを練りこんだ自家製“キタッラ” ¥2,000  
Sicilian sauce with smoked Ayu  
Homemade Orange pasta “Chitarra”

雲丹とムール貝、ズッキーニのべっぴんレモンクリームソース  
バジルとミントを練りこんだ手打ちパスタ“フェットチーネ” ¥2,300  
Lemon cream sauce with sea urchin and mussels and zucchini  
Homemade basil and mint pasta “Fettuccine”

仔羊のビール煮込みをカチョエペペとともに  
自家製パスタ“スパゲッティ” ¥2,200  
Cheese and pepper sauce with braised beer lamb  
Home made pasta “Spaghetti”

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

# Pesce o Carne

穴子のグリル 賀茂茄子のエスカベッシュ  
トマトと胡瓜のピネグレットソース ¥2,200  
Grilled conger eel with marinade egg plant. Vinegrette sauce with tomato and cucumber

蝦夷鹿のロースト 木苺とマルサラワインのソース ¥2,500  
Roasted venison with raspberry and marsala wine sauce

仔牛のコトレッタ  
完熟トマトとモッツァレラチーズ ¥2,600  
Cutlet with calf. Ripe tomato and mozzarella cheese

黒毛和牛サーロインのグリル バルサミコと桃、ゴルゴンゾーラのソース ¥9,000 / 80 g ~  
Japanese premium beef sirloin grill with balsamic and peach and gorgonzola cheese

特選黒毛和牛フィレのソテー 本日のソース ¥12,000 / 80 g ~  
Sautéed 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

ココナッツのパンナコッタ  
～南国仕立て～ ¥900

Pannacotta with coconut and comported pineapple

クレーマ アンジェロ  
～天使のクリーム～ ¥900  
Cream cheese cake

ブロンドチョコのクレープ包み  
～トリュフの芳香な香りとともに～ ¥1,200  
Perch compoteBlonde chocolate crepe wrapper

ジェラートとグラニータの盛り合わせ ¥700  
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



# Dolce

ティラミス エアーズスタイル  
“Tiramisu” Ar’s style

ズッパ・ディ・メローネ  
ヨーグルトジェラートとポートワインのジュレ  
Melon soup with yogurt gelato and Port wine jere

クアトロ・ショコラ・パルフェ  
4 kind of chocolate parfait

コンポスタ・ディ・ペスカ  
～初夏の香り～  
Perch compote

ジェラートとグラニータの盛り合わせ  
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