

—期間限定—ITALIA FAIR MENU

白いミネストローネ ジェノベーゼ White minestrone	¥ 900
アクアパッツァ Acqua pazza	¥ 1,200
イカ墨のリゾット Squid ink risotto	¥ 1,200
アスパラとポットアルガのスパゲッティ Asparagus & bottarga spaghetti	¥ 1,200
カニのトマトスパゲッティ Crabs and tomato spaghetti	¥ 1,200
牛すじとトリッパの煮込み Stewed beef tendon & tripper	¥ 1,200
盛り合わせサラダ Mixed salad	¥ 800
シーザーサラダ Caesar salad	¥ 900

〈イタリアンドルチェ〉

絞りたてモンブラン Mont blanc	¥1,400
イタリアンジェラート Italian gelato	¥ 1,200

※各料金には消費税が含まれております。

別途会計時にサービス料（10%）を加算させていただきます。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※当店で使用しているお米の産地情報は係までお問合せください。

当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料7品目（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、特定原材料7品目以外の対応はいたしかねます。

以下1～4の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でのご利用をお願いいたします。

1. 当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。
2. 当社のアレルギー情報（特定原材料7品目）は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。
3. お客さまへ安全なお料理・お飲みものの提供が困難な場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。
4. 一部アレルギー対応できない店舗がございます。

Dinner course

ディナーコース端麗

Dinner Course TANREI

色彩

湯葉とイクラ 子持ち昆布 車海老
チーズの味噌漬け トマトの煮浸し

Soy milk skin & salmon roe Japanese tiger prawn,
herring roe attached to kombu,
miso-marinated cheese, tomato Ssew

海の恵み

海の幸のサラダ
Seafood salad

匠の技

穴子のフリット 蟹とクリームチーズの春巻き
Crispy conger eel fingers, crab & cream cheese spring rolls

山の恵み

（お選びください）

①国産牛サーロイン鉄板焼き 100g
Japanese beef sirloin teppanyaki

②和牛サーロイン鉄板焼き 100g（+ ¥1,000）
Wagyu beef sirloin teppanyaki

③米沢牛サーロイン鉄板焼き 100g（+ ¥2,500）
Yonezawa beef sirloin teppanyaki

風雅の𦵑

炊き込みご飯
Seasonal mixed rice

果実の恵み

和風アフォガード
Japanese-style affogato

¥ 6,500

◇ コースご注文のお客さまは、コーヒーと紅茶を ¥500 でお召しあがりいただけます。

A la carte

前菜・造り Appetizer・sashimi

白身魚のカルパッチョ	
White fish carpaccio	¥ 1,500
海の幸のサラダ	
Seafood salad	¥ 1,850
お造り盛り合わせ 3種	
3 kinds of assorted sashimi	¥ 2,200

鉄板焼き Teppanyaki

国産牛サーロイン	
Japanese beef sirloin	150g ¥ 5,200 100g ¥ 3,800
和牛サーロイン	
Wagyu beef sirloin	150g ¥ 6,800 100g ¥ 4,800
米沢牛サーロイン	
Yonezawa beef sirloin	150g ¥ 8,500 100g ¥ 6,000

温菜 Hot dish

出汁巻き玉子	
Rolled Japanese omelette	¥ 850
蟹とクリームチーズの春巻き	
Crab and cream cheese spring roll	¥ 1,000
フィッシュ&チップス Tokyo style	
Fish and chips Tokyo style	¥ 1,500
スズキとアスパラガスの炙り 雲丹ソース	
Seared sea bass & asparagus, with sea urchin sauce	¥ 1,800

お食事 Oshokuji

ご飯セット	
Rice set	¥ 700
稲庭うどん	
Inaniwa cold udon noodle	S ¥ 700 M ¥ 950
握り寿司 10貫	
10 pieces of nigiri sushi	¥ 3,000

デザート Dessert

アイスクリーム (バニラ、抹茶)	
Ice cream (vanilla, green tea)	¥ 500
風雅プリン	
FUGA's pudding	¥ 600
フルーツ盛り合わせ	
Assorted fruits	¥ 1,200
和風アフォカード (お茶パフェ)	
Tea parfait	¥ 1,200