



Antipasti(前菜)

生ハムサラミの盛り合わせ (P) Assorted prosciutto and salami platter	¥2,300
温野菜のパーニャカウダ Warm vegetables with bagna càuda sauce	¥2,000
ブラータチーズとイチゴとトマトのカプレーゼ (V) Burrata cheese caprese with strawberries and tomatoes	¥2,700

Minestra(スープ)

丸ごと玉ねぎのスープに貝類をつめて Whole onion soup stuffed with shellfish	¥2,000
パンチェッタと野菜のミネストローネ (P) Minestrone	¥1,400

Pasta(パスタ)

リングイーネ パンチェッタと春野菜のジェノベーゼ(P) (A) Linguine with pancetta and spring vegetables in genovese sauce	¥2,500
リゾット 白子と菜の花、チェリートマト カラスミ (A) Risotto with cod milt, nanohana, cherry tomatoes & bottarga ※リゾットはイタリア米を使用しております。 We use Italian rice for risotto.	¥3,000
イカ墨を練りこんだスパゲティ ペスカトーレ(A) Squid Ink Spaghetti with Pescatora Sauce	¥2,800

Classiche...(クラシック)

1種類のパスタと1種類のソースをお選びいただけます。
Create your favorite pasta by choosing any one pasta and one sauce

生パスタ : パッパルデッレ・タリアテッレ・ニョッキ
乾燥パスタ : リガトーニ・リングイーネ・スパゲティ
Pasta Fresca: Pappardelle / Tagliatelle / Gnocchi
Pasta Secca: Rigatoni / Linguine / Spaghetti

アラビアータ (V) ・ ポモドーロ ・ ペペロンチーノ	¥2,300
ボロネーゼ (A) ・ ローマ風カルボナーラ (P) ・ ブッタネスカ	¥2,400
Arrabbiata (V) / Pomodoro / Peperoncino(V) Bolognese (A) / Carbonara Roman style (P) / Puttanesca	

Secondi Piatti(メイン料理)

国産牛サーロインのグリル 薫焼き野菜とマルサラソース (A) Grilled Japanese beef sirloin and vegetables with marsala	¥5,900
鯛のグリル 白子のムニエル 桜風味のバターソース (A) Grilled sea Bream & meunière-style cod milt with sakura-infused butter sauce	¥4,200

Pizza(ピザ)

マルゲリータ (V) 〈トマトソース〉モッツアレラ バジル Pizza Margherita 〈Tomato sauce〉 mozzarella and basil	¥2,500
桜エビと春野菜 (S) 〈トマトソース〉桜エビ 春野菜 モッツアレラ Pizza ai gamberetti di sakura e verdure di primavera 〈Tomato sauce〉 sakura shrimp, spring vegetables mozzarella	¥2,700
パンチェッタとゴルゴンゾーラ、新じゃが (P) 〈ビアンコ〉 ゴルゴンゾーラ モッツアレラ パンチェッタ 新ジャガイモ パルメザン Pizza Bianca con pancetta, gorgonzola e patate novelle 〈Bianco〉 gorgonzola, mozzarella, pancetta, new potatoes, parmesan	¥2,700
ディアボラ (P) 〈トマトソース〉モッツアレラ スパイシーサラミ レッドオニオン Pizza Diavola 〈Tomato sauce〉 mozzarella, spicy salami and red onion	¥2,700
プロシュート (P) 〈トマトソース〉モッツアレラ 生ハム ルッコラ Pizza Prosciutto 〈Tomato sauce〉 mozzarella, prosciutto and rucola	¥2,900
クワトロ フォルマッジ (V) 〈ビアンコ〉 リコッタ カチョカヴァロ モッツアレラ ゴルゴンゾーラ ハチミツ Pizza Quattro Formaggi 〈Bianco〉 Ricotta, caciocavallo, mozzarella and gorgonzola with honey	¥2,900

●ピザの追加トッピング 各¥800(each)
Pizza's additional ingredients and toppings
モッツアレラ・プロシュート・ベジタブル
スパイシーサラミ・マッシュルーム
Mozzarella ,Prosciutto ,Vegetable ,Spicy salami, Mushroom

Dolci(デザート)

ティラミス (V) (A) (S) ビスコッティサヴォイアルディ マスカルポーネ コーヒー Tiramisu Savoirdi biscuit, mascarpone, coffee	¥1,300
トルタカプレーゼ (V) ヘーゼルナッツチョコレートケーキ バニラクリーム アプリコットソース Torta Caprese alle Nocciole Hazelnut chocolate cake with vanilla cream, apricot sauce	¥1,300
ピスタチオタルト ベリー添え チェリーソース (V)(S) Pistachio tart with berries, cherry sauce	¥1,300
ジェラート 又は シャーベット (V) バニラ・ピスタチオ・チョコ・ストロベリーシャーベット 2種類お選びください。(*Please choice 2 kinds) Gelato or Sorbet Vanilla, Pistachio, Chocolate, Strawberry Sorbet	¥1,100

プロンツォ PRANZO ¥4,500

ランチ Lunch 12:00 NOON – 2:30 P.M.

本日の前菜 Appetizer of the day
本日のパスタ又はピザ Pasta or Pizza of the day
デザートDessert / コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

- スープ追加 Additional Soup ¥600
- メインコース追加 Additional Main Course ¥1,200

セナ CENA ¥6,500

ディナー Dinner 5:30 P.M. – 8:00 P.M.

本日の前菜 Appetizer of the day
本日のパスタ Pasta of the day
メイン料理 Main Dish
デザートDessert

- スープ追加 Additional Soup ¥600
- コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

Verdure di Primavera 'Marzo' ¥7,500

春野菜のコース

ディナー Dinner 5:30 P.M. – 8:00 P.M. 3/1~3/31

ブラータチーズとイチゴ、トマトのカプレーゼ
Burrata Cheese Caprese with Strawberries and Tomatoes

丸ごと玉ねぎのスープに貝類をつめて
Whole Onion Soup Stuffed with Shellfish

リングイーネ パンチェッタと春野菜のジェノベーゼ
Linguine with Pancetta and Spring Vegetables in Genovese Sauce

鯛のグリル 桜風味のバターソース
Grilled Sea Bream with Sakura-Infused Butter Sauce
ピンクダリア ストロベリーマスカルポーネムース
Pink Dahlia Strawberry Mascarpone Mousse

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

- メイン料理を国産牛サーロインに変更
Change the Main Dish to Japanese Beef ¥1,500
- 国産牛サーロインにフォアグラのポワレ追加
Additional Foie Gras on top of Japanese Beef ¥1,500

(P)ポークを含む (V)ベジタリアン (A)アルコール使用 (S)シェフおすすめ
グルテンフリーメニューのご用意がございます。特定原材料8品目アレルギー(えび・かに・小麦・そば・卵・乳成分・落花生・クルミ)をお持ちのお客さまは、スタッフまでお申し出ください。
全ての料金には税金と13%のサービス料が含まれております。
(P) Contain pork (V) Vegetarian (A) Alcohol (S) Signature
Other gluten-free ingredient is available upon request, Please let our staff if you are allergic to any of seven specified allergenic ingredients(prawns,carb,wheat,buckwheat,egg,milk,peanuts,walnuts)
All prices are including tax and 13% service charge.