

鮫鱈鱼冻 酸橙风味和青苹果雪糕 配辣番茄酱

あんこうのジェラティーナ ライム風味と  
青りんごのソルベ バニエット ロッソ添え

¥1,600

箕面産 土土呂美柚子的鲜奶冻和扇贝 黄色胡萝卜沙司

箕面産 土々呂美ゆずのパンナコッタとホタテ貝 黄色人参のソース

¥1,400

轻熏大阪松原産河内鸡和草莓 甜菜沙司

大阪・松原産 河内鶏の軽いスモークとイチゴ ビーツのソース

¥1,700

皮埃蒙特产巴罗洛葡萄酒味奶酪和牛奶煮栗子、大米 配奶油面包

ピエモンテ産 テストウン アル パローロと  
栗・お米のミルク煮 ブリオッシュと共に

¥1,200

大阪産 犬鸣猪和天然鸡油菌酱

大阪産 犬鳴豚と天然ジロール茸のテリーヌ

¥1,400

帕尔马産 生火腿

パルマ産 生ハム

¥800

¥1,500

Affettato Misto ( 生火腿、意式腊肠拼盘 )

アッフエッターティ ミスティ (生ハム・サラミの盛り合わせ)

¥1,800

奶酪拼盘

チーズの盛り合わせ

3种 - ¥1,200

※每人另收500日元订桌费 ( 带面包、餐前点心 )

## Primi Piatti 意大利面

---

### 意大利面 北海道产盐水海胆和鱼籽 橙子沙司

スパゲッティ 北海道産 塩水うにとポツタルガ・オレンジのソース

¥1,900

### 意大利面 天然西洋菜和咸里科塔奶酪 番茄沙司

スパゲッティ 天然クレソンとリコッタ サラータ・トマトのソース

¥1,400

### 意大利细面 北海道产佐吕间牡蛎和下仁田大葱、长居茼蒿

フェデリーニ 北海道産 サロマガキと下仁田ネギ・長居春菊のピアンコ

¥1,600

### 意大利细扁面 炖钏路产花鲫鱼和蛤蜊丹波黑豌豆沙司

リングイネ 釧路産 ホッケとあさりのラグー 丹波・黒枝豆のソース

¥1,600

### 意大利细扁面 炖BURGAUD家血鸭腿肉和南住吉产 难波大葱沙司

リングイネ ビュルゴー家 シャラン鴨もも肉のラグーと  
南住吉産 難波ネギのソース

¥1,800

### 意式烩饭 皮埃蒙特产卡斯特尔马尼奥奶酪沙司 添加黑松露

リゾット ピエモンテ産 カステルマーニョチーズのソース  
黒トリュフを添えて

¥2,200

### 意大利通心粉 生火腿和青豌豆 奶油蘑菇沙司

ペンネ 生ハムとグリーンピース・キノコのクリームソース

¥1,400

## Secondi Piatti 主菜

---

### 巴贝拉葡萄酒炖 岩手 岩泉短角牛颈肉 配意式玉米粥

岩手 いわいずみ短角牛 ネックのバルベーラを  
使った赤ワイン煮込み ポレンタ添え

¥3,300

### 托斯卡纳产 琴塔猪肉和卷心菜搭配肩里脊肉做脆皮油封肉，带皮五花肉煮制

トスカーナ産 チンタセネーゼ豚とキャベツの取り合わせ  
肩ロースはコンフィ、皮付きバラ肉はポッリートで

¥3,700

### 烤北海道产梅花鹿肉 配根芹菜泥和葡萄酒炖海棠果

北海道産 えぞ鹿のアッロースト 根セロリのピュレと  
姫りんごのワイン煮と共に

¥3,800

※主菜由于需要仔细调火烹饪，因此需要时间。  
请尽早订餐。

今天餐前点心

本日のアミューズ

鮫鱈鱼冻 酸橙风味和青苹果冰糕 配辣番茄酱

あんこうのジェラディーナ ライム風味と青りんごのソルベ バニエット ロッソ添え

皮埃蒙特产巴罗洛葡萄酒味奶酪和牛奶煮栗子、大米 配奶油面包

ピエモンテ産 テストウン アル バローロと

栗・お米のミルク煮 ブリオッシュと共に

意大利细面 北海道产佐吕间牡蛎和下仁田大葱、长居茼蒿

フェデリーニ 北海道産 サロマガキと下仁田ネギ・長居春菊のピアンコ

托斯卡纳产 琴塔猪肉和卷心菜搭配肩里脊肉做脆皮油封肉，带皮五花肉煮制

トスカーナ産 チンタセネーゼ豚とキャベツの取り合わせ

肩ロースはコンフィ、皮付きバラはポッリートで

甜点

ドルチェ

浓缩咖啡或红茶

エスプレッソ or 紅茶

Vino Degustazione

侍酒师严格挑选的葡萄酒组合

ソムリエ厳選のおまかせワインセット

3种 - ¥3,000

5种 - ¥5,000

※限于订套餐的顾客。

### 甘菊鲜奶冻 配糖煮洋梨和汤汁

カモミールのパンナコッタ 洋梨のスープとコンポート添え

¥800

### 提拉米苏

ティラミス

¥800

# Vini Bicchieri 杯装葡萄酒

## Champagne 香槟酒

弗郎齐亚柯达 无年份 干型 フランチャコルタ・ブリュット NV Franciacorta Brut (意大利)	¥1,400
---	--------

## Vini Bianchi 白葡萄酒

阿韦利诺菲亚诺 フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ 2013 Fiano di Avellino (意大利)	¥700	丽波拉盖拉 リボッラ・ジャッラ 2009 Ribolla Gialla (意大利)	¥700
经典苏瓦维 ソアヴェ・クラッシコ 2013 Soave Classico (意大利)	¥700		

## Vini Rossi 红葡萄酒

多切托阿尔巴 ドルチェット・ダルバ 2013 Dolcetto d' Alba (意大利)	¥700	坦克雷迪 タンクレディ 2010 Tancredi (意大利)	¥700
经典基安蒂 キアンティ・クラッシコ 2012 Chianti Classico (意大利)	¥700		

以意大利为中心备有法国、西班牙等大约200种葡萄酒。我们备有葡萄酒清单，请随意向工作人员咨询。

## Sherry 雪莉酒

曼萨尼亚 マンサニージャ	¥700	阿芒提拉多 アモンティリヤード	¥700
菲诺 フィノ	¥700	欧罗索 オロロソ	¥700

## Birra 啤酒

喜力生啤酒 ハイネケン生	¥700
-----------------	------

## Aperitivi 餐前酒

¥900 ~

基尔 (黑醋栗+白葡萄酒)

キール (カシス+白ワイン)

柠檬苏打 (柠檬酒+苏打水)

リモンチェットソーダ (リモンチェット+ソーダ)

皇家基尔 (黑醋栗+香槟)

キール・ロワイヤル (カシス+シャンパーニュ)

意大利茶 (杏仁酒+乌龙茶)

イタリアンティー (アマレット+ウーロン茶)

斯柏利特 (白葡萄酒+苏打水)

スプリッツァー (白ワイン+ソーダ)

苦艾酒 (冰镇或苏打水)

ヴェルモット (ロックorソーダ)

含羞草罗索 (香槟+血橙)

ミモザ・ロッソ (シャンパーニュ+ブラッドオレンジ)

etc.

etc.

坎帕里 (苏打水或橙汁)

カンパリ (ソーダorオレンジ)

## Digestivi 餐后酒

¥1,000 ~

格拉帕 (意式残渣白兰地)

グラッパ

羊羔肉

ラム

马尔 (法式残渣白兰地)

マール

etc.

etc.

威士忌

ウイスキー

## Bibita 软饮料

西西里岛产血橙汁

シチリア産ブラッドオレンジジュース

¥600

干姜汽水

ジンジャエール

¥600

可乐

コーラ

¥600

那堤亚 500ml (意大利产矿泉水)

ナティア 500ml (イタリア産ミネラルウォーター)

¥600

翡乐 500ml (意大利产汽水)

フェラレッレ 500ml (イタリア産ガスウォーター)

¥600

圣培露 1000ml (意大利产汽水)

サンペレグリノ 1000ml (イタリア産ガスウォーター)

¥1,000

无醇啤酒

ノンアルコールビール

¥600

※每人另收500日元订桌费 (带面包、餐前点心)

以上价格均不含税。

简体字