

Appetisers

Lime-flavored angler fish jelly and green apple sorbet with red sauce

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 パニェット ロッソ添え

¥1,600

Panna cotta flavored with Todoromi Yuzu from Mino and scallops with yellow carrot sauce

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

Lightly smoked Kawachi chicken from Matsubara, Osaka and strawberries with beet sauce

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

Piemonte Testun Al Barolo cheese, chestnuts and rice simmered in milk served with brioche

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

¥1,200

Terrine of Inunaki pork from Osaka and wild Girolle mushrooms

大阪産 犬鳴豚と天然ジロール茸のテリーヌ

¥1,400

Parma ham

パルマ産 生ハム

¥800

¥1,500

Affettati misti (assorted cured ham and salami)

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

Assorted cheeses

チーズの盛り合わせ

Three types - ¥1,200

* Table charge of 500 yen per person will be charged separately. (With bread and small appetizer)

Pasta

Spaghetti with Hokkaido salt water sea urchin and cured fish roe in orange sauce

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

Spaghetti with wild watercress and ricotta salata in tomato sauce

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

Fedelini with Saroma oysters from Hokkaido, Shimonita leek, and Nagai shungiku greens in white sauce

フェデリーニ 北海道産 サロマガキと下仁田ネギ・長居春菊のビアンコ

¥1,600

Linguine with a ragù of Kushiro okhotsk atka mackerel, short-neck clams, and Tamba black edamame sauce

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

Linguine with a ragù of Burgaud challans duck thigh in a sauce of Namba leeks from Minamisumiyoshi

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

Risotto with Piemonte Castelmagno cheese sauce served with black truffle

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

Penne with cured ham in a cream sauce of green peas and mushrooms

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

Main Dish

***Neck of Tankaku beef from Iwaizumi, Iwate stewed in red wine
made with Barbera grapes, served with polenta***

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

***Cinta senese pork from Tuscany and cabbage:
cured pork shoulder and slow-braised skin-on pork ribs***

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

***Roasted Yezo Shika Deer from Hokkaido served with purée of celeriac
and crab apple stewed in wine***

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

¥3,800

* Main dishes require some time as they must be cooked carefully. Please order early.

Today's small appetizer

本日のアミューズ

Lime-flavored angler fish jelly and green apple sorbet with red sauce

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

***Piemonte Testun Al Barolo cheese, chestnuts and rice
simmered in milk served with brioche***

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

***Fedelini with Saroma oysters from Hokkaido, Shimonita leek,
and Nagai shungiku greens in white sauce***

フェデリーニ 北海道産 サロマガキと下仁田ネギ・長居春菊のビアンコ

***Cinta senese pork from Tuscany and cabbage:
cured pork shoulder and slow-braised skin-on pork ribs***

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

Dessert

ドルチェ

Espresso or black tea

エスプレッソ or 紅茶

Vino Degustazione

Wine set carefully selected by the sommelier

ソムリエ厳選のおまかせワインセット

Three types - ¥3,000

Five types - ¥5,000

* Limited to customers who order courses.

Dessert

Chamomile panna cotta with pear soup and compote

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

Tiramisu

ティラミス

¥800

Wine by the glass

Champagne

Franciacorta Brut

フランチャコルタ・ブリュット

¥1,400

NV Franciacorta Brut (Italy)

White wine

Fiano di Avellino

フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ

¥700

2013 Fiano di Avellino (Italy)

Soave Classico

ソアヴェ・クラッシコ

¥700

2013 Soave Classico (Italy)

Ribolla Gialla

リボッラ・ジヤッラ

¥700

2009 Ribolla Gialla (Italy)

Red wine

Dolcetto d'Alba

ドルチェット・ダルバ

¥700

2013 Dolcetto d'Alba (Italy)

Chianti Classico

キアンティ・クラッシコ

¥700

2012 Chianti Classico (Italy)

Tancredi

タンクレディ

¥700

2010 Tancredi (Italy)

We have about 200 kinds of wines from France and Spain as well as Italy. Please feel free to ask the staff for the wine list.

Sherry

Manzanilla

マンサニージャ

¥700

Fino

フィン

¥700

Amontillado

アモンティリヤード

¥700

Oloroso

オロロソ

¥700

Beer

Heineken

ハイネケン生

¥700

Aperatif

from ¥900

Kir (cassis + white wine)

キール (カシス+白ワイン)

Kir royal (cassis + champagne)

キール・ロワイヤル (カシス+シャンパーニュ)

Spritzer (white wine + soda)

スプリッツァー (白ワイン+ソーダ)

Mimosa rosso (champagne + blood orange)

ミモザ・ロッソ (シャンパーニュ+ブラッドオレンジ)

Campari (soda or orange juice)

カンパリ (ソーダorオレンジ)

Limoncello soda (limoncello + soda)

リモンチェッロソーダ (リモンチェッロ+ソーダ)

Italian tea (amaretto + oolong tea)

イタリアンティー (アマレット+ウーロン茶)

Vermouth (rocks or soda)

ヴェルモット (ロックorソーダ)

etc.

etc.

Digestif

from ¥1,000

Grappa

グラッパ

Marc

マール

Whisky

ウイスキー

Lamb

ラム

etc.

etc.

Soft drinks

Sicilian blood orange juice

シチリア産ブラッドオレンジジュース

¥600

Ginger ale

ジンジャエール

¥600

Cola

コーラ

¥600

Natia 500 ml (Italian mineral water)

ナティア 500ml (イタリア産ミネラルウォーター)

¥600

Ferrarelle 500 ml (Italian sparkling water)

フェラレッレ 500ml (イタリア産ガスウォーター)

¥600

Sanpellegrino 1000 ml (Italian sparkling water)

サンペレグリーノ 1000ml (イタリア産ガスウォーター)

¥1,000

Non-alcoholic beer

ノンアルコールビール

¥600

* Table charge of 500 yen per person will be charged separately. (With bread and small appetizer)