

code kurkku

Lunch 11:30-15:30 (L.O. 14:30)
Dinner 18:00-23:00 (L.O. 21:30)
Close 23:00



Casual

6,800

-税込-

1st ANTIPASTO 前菜
新鮮野菜のバーニャカウダ
Organic bagna cauda

2nd ANTIPASTO 前菜
鮮魚のカルパッチョ フレッシュトマトのソース
Seasonal fish carpaccio with fresh tomatoes sauce

3rd ANTIPASTO 前菜
“インズイミーノ”イカとほうれん草の白ワイン煮
Stewed squids in white wine "Inzimino"

PRIMO PIATTO パスタ
ムール貝とプチトマトのマリナーラ
リングイネッティーネ
Linguinettine with mussels and petit tomatoes
または
ポルチーニ茸のポロネーゼ タリアアッテレ
Tagliatelle alla Bolognese with porcini

SECONDO PIATTO メインディッシュ
イベリコ豚のほほ肉 ブラッサート いちじく添え
Stewed Iberian pork cheek meat in red wine with fresh figs

または
短角牛サーロインの炭火焼き
ビステッカスタイル +1,500yen
Shorthorn cattle steak "Italian bistecca style"

※短角牛は2名様分からご用意します。
(メインディッシュにフォアグラソテーと
トリュフを追加 +2,000yen)
(Add/Foiegras and Truffle +2,000)

*

DOLCE デザート
デザートメニューからお好きなデザートを
choose from the dessert menu
または
イタリア産チーズの盛り合わせ
Italian cheese platter

コーヒー/紅茶
Coffee/Tea

Seasonal

8,500

-税込-

1st ANTIPASTO 前菜
新鮮野菜のバーニャカウダ
Organic bagna cauda

2nd ANTIPASTO 前菜
アンティパストミスト〜お肉と魚介の前菜〜
Seasonal assorted appetizers

3rd ANTIPASTO 前菜
魚介のフリット すだちの香り
Assorted seafood fries with citrus sudachi flavor

PRIMO PIATTO パスタ
ポルチーニ茸とあさりのペペロンチーノ
Spaghetti pepperoncino with porcini and truffle
または
カボチャのチーズリゾット フォアグラと温度玉子
黒トリュフ風味
Pumpkin risotto with foie gras, soft boiled egg and black truffle

SECONDO PIATTO メインディッシュ
鴨胸肉のロースト ブドウのマルメラータ 秋野菜添え
Roasted duck with autumn vegetables and black truffles
または
短角牛の炭火焼き ビステッカスタイル +1,500yen
Shorthorn cattle steak "Italian bistecca style"

※短角牛は2名様分からご用意します。
(メインディッシュにフォアグラソテーと
トリュフを追加 +1,500yen)
(Add/Foie gras and Truffle +1,500)

*

DOLCE デザート
デザートメニューからお好きなデザートを
Choose from the dessert menu
または
イタリア産チーズの盛り合わせ
Italian cheese platter

コーヒー/紅茶
Coffee/Tea

code kurkku

12,000

-税込-

ENTRATA
新鮮野菜のバーニャカウダ
Organic bagna cauda

1st ANTIPASTO 前菜
生キャビアの冷製カッペリーニ フルーツトマトのマリネ
Chilled capperini with caviar and marinated tomato

2nd ANTIPASTO 前菜
アンティパストミスト〜お肉と魚介の前菜〜
Seasonal assorted appetizers

3rd ANTIPASTO 前菜
旬の鮮魚の“ズッパ ディ ベッシーユ”
Small size zuppa di pesce "Italian-style seafood soup"

PRIMO PIATTO リゾット
ポルチーニ茸のチーズリゾット フォアグラと温度玉子
黒トリュフ風味
Porcini risotto with foie gras, soft boiled egg and black truffle

GRANITA 御口直し
季節のソルベ
Seasonal sorbet

SECONDO PIATTO メインディッシュ
飛騨牛の炭火焼き 秋野菜添え
Charcoal grilled "HIDA" beef with autumn vegetables

*

DOLCE デザート
デザートメニューからお好きなデザートを
Choose from the dessert menu
または
イタリア産チーズの盛り合わせ
Italian cheese platter

コーヒー/紅茶
Coffee/Tea