

# code kurkku

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



## Casual 6,800yen

### 1<sup>st</sup> APPETIZER

季節のアンティパスト  
Seasonal antipasto

### 2<sup>nd</sup> APPETIZER

真鯛のカルパッチョ サラダ仕立て  
Snapper carpaccio with salad

### 3<sup>rd</sup> APPETIZER

タコのアッフオガート ひよこ豆添え  
Octopus stew in tomato and red wine sauce, chick pea puree

### PASTA

菜の花とカラスミのペペロンチーノ  
スパゲティーニ  
Bottarga and canola flower peperoncino with spaghetti  
または  
白アスパラガスのカルボナーラ  
タリアテッレ  
White asparagus carbonara with tagliatelle

### MAIN DISH

信玄鶏のトマト煮込み “ポッロアラロマーナ”  
Pollo alla Romana, Stewed “Shingen” chicken  
in tomato and white wine, roast capsicum  
または  
骨付き仔牛肉の炭火焼き  
(+1,500 yen / 2名様からのご用意となります)  
Charcoal grilled veal loin  
(extra 1,500yen perperson / Available from 2 people)

### DESSERT

ワゴンデザートからお好きなものをお選びください  
Please select desserts from the dessert cart  
または  
炎のデザート!! イチゴのフランベ エクレア仕立て  
レモンジェラート添え +1,300yen  
Strawberry flambée éclair, Lemon sorbet +1,300yen

### CAFÉ

コーヒー/紅茶  
Coffee/Tea

## Seasonal 8,500yen

### 1<sup>st</sup> APPETIZER

季節のアンティパスト  
Seasonal appetizer

### 2<sup>nd</sup> APPETIZER

アンティパスト盛り合わせ  
“お肉と魚介の前菜”  
Seasonal assorted appetizers

### 3<sup>rd</sup> APPETIZER

花ズッキーニとオリーブのフリット レモンの香り  
Zucchini flower and olive frit, lemon

### PASTA

本日の生パスタ  
Today's fresh pasta

### RISOTTO

フォアグラと白アスパラガスのチーズリゾット  
Foie gras and white asparagus cheese risotto

### MAIN DISH

仔羊のロースト カチャトラソース  
新たまねぎのロースト添え  
Roast lamb loin, Cacciatore sauce, seasonal onion  
または  
骨付き仔牛肉の炭火焼き  
(2名様からのご用意となります)  
Charcoal grilled veal loin (Available from 2 people)

### DESSERT

ワゴンデザートからお好きなデザートをお選びください  
Please select desserts from the dessert cart  
または  
炎のデザート!! イチゴのフランベ エクレア仕立て  
レモンジェラート添え +1,300yen  
Strawberry flambée éclair, lemon sorbet +1,300yen

### CAFÉ

コーヒー/紅茶  
Coffee/Tea

## code kurkku 12,000yen

### 1<sup>st</sup> APPETIZER

季節のアンティパスト  
Seasonal appetizer

### 2<sup>nd</sup> APPETIZER

冷製カッペリーニ 生キャビアを添えて  
Cold capellini, fresh caviar

### 3<sup>rd</sup> APPETIZER

アンティパスト盛り合わせ  
“お肉と魚介の前菜”  
Assorted seasonal seafood and meat appetizers

### 4 APPETIZER

花ズッキーニとオリーブのフリット  
レモンの香り  
“Zucchini flower and olive frit, lemon

### RISOTTO

フォアグラとアスパラガスのチーズリゾット  
温度玉子の黒トリュフソース  
Foie gras and white asparagus risotto,  
poached egg and black truffle sauce

### MAIN DISH

飛騨牛の炭火焼き 春野菜を添えて  
Charcoal grilled “Hida” beef, spring vegetables

### DESSERT

デザートワゴンからお好きなデザートをお選びください  
Please select desserts from the dessert cart  
または  
炎のデザート!! イチゴのフランベ エクレア仕立て  
レモンジェラート添え +1,300yen  
Strawberry flambée éclair, lemon sorbet +1,300yen

### CAFÉ

コーヒー/紅茶  
Coffee/Tea