

## Chef's Special

香ばしく焼いた秋刀魚とイタリア栗の自家製手打ちタリアテッレ  
*Tagliatelle with Baked Pacific saury and Italian chestnut* 1400

胡桃と自家製サルシッチャのポルチーニ田舎風煮 ガルガネッリで  
*Garganelli with Ragout Walnuts, Homemade Salsiccia, Porcini Sauce* 1400

平目とサルディーニャ産ボツタルガのリングイネ  
*Linguine with Halibut, Bottarga* 1680

真鯛とフレッシュトマトの自家製タリアテッレ タイムの香り  
*Fresh Tomato sauce Tagliatelle with Snapper* 1400

北海道産生うにを贅沢に使ったペペロンチーノ  
*Peperoncini with Fresh Sea Urchin* 1800

## Risotto

海老と本日の鮮魚のアメリケーヌリゾット  
*Americaine Risotto with Shrimp, Fresh Fish* 1450

クアトロフォルマッジョのリゾット  
*Quattro Formaggi* 1500

フォアグラリゾット  
*Foie gras Risotto* 1600

## Pesce

本日のお魚料理  
*Fish of the Day*  
Daily Price

秋鮭の軽いパプリカソース煮 手長海老とひよこ豆のソテーを添えて  
*Stewed Salmon, Paprika Sauce, Sauteed Scampi and Chickpea* 2100

本日の鮮魚のアクアパッツァ仕立て ロッソまたはビアンコで  
*Today's Fresh Fish Acqua Pazza Style (Rosso/Bianco)* 2100

## Dolce

洋ナシとイタリア、フランス栗のモンブラン 洋ナシのソルベを添えて  
*Pear and Chestnuts Mont Blanc* 780

タルト・タタン  
*Tarte-tatin* 750

プレミアムアールグレイのなめらかクレームブリュレ  
*Premium Earl Gray, Creme Brulee* 800

ゴルゴンゾーラのチーズケーキ 蜂蜜アイスを添えて  
*Gorgonzola Cheese Cake* 800

ロどけ生チョコレート  
*Raw Chocolate* 630

クラシックティラミス  
*Classic Tiramisu* 680

## Carne

オーストラリア産 仔羊のグリル いろいろ茸のカチャトーラ風ソースで  
*Grilled Lamb, various Mushrooms cacciatore sauce* 2400

仔牛のカツレツ ミラノ風  
*Cotoletta alla Milanese (Veal Loin with Bone) Tomato Sauce* 1680

安曇野放牧豚'舞豚'ロースのオーヴン焼き サルサヴェルデ  
*Roasted Premium Pork (Maibuta (short loin), Salsa Verde)* 2400

本日の特選和牛リブロースのグリエ  
*Grilled Today's Japanese Beef* 2980~