

# SOLE



## ANA PESCATRICE SCOTTATA IN PADELLA CON VERDURE PRIMAVERILI

Pan fried monkfish served with spring vegetables

鱈の炙り 春野菜と共に

## CHITARRA CON CALAMARO LUCCIOLA E ASPARAGI AL PEPERONCINO

“Chitarra” pasta served with firefly squid and asparagus red hot chili pepper flavored

蛍イカとアスパラガスのキタツラ ペペロンチーノ仕立て

## CREMA DI RAPA FREDDA CON RICCI DI MARE

Cold turnip soup served with sea urchins

冷製 カブのクレマ 生ウニを浮かべて

## FARAONA ITALIANA AL FORNO PROFUMATA ALL'ARANCIA

Orange flavored and roasted Guinea fowl

イタリア産ホロホロ鳥のオープン焼き オレンジの香り

## DOLCE DEL GIORNO DELLA PASTICCIERA

Today's dessert from the pastry chef

パティシエより本日のデザートの一皿

## CAFFÈ / PANE

Coffee / Bread

コーヒー / パン (LORENZOオイルと共に)

# 7,800

8% tax already included in the price. 10% service charge will be added to the bill.

メニューは消費税込みの価格となります。別途10%サービス料を頂戴しております。

✧  
TERAZZA



TARTAR DI CAVALLO CON INSALATA DI RUCOLA E SALSA AL TAURTUFO E TONNATO

Horse meat tartare served with arugula and tuna-truffle sauce

会津産馬肉のタルタル ルーコラのサラダとトンナートのソース トリュフの香り

STRACCI FATTI A MANO CON RAGU DI PIOVORA AL POMODORO

“Stracchi” pasta, with octopus and tomato ragu

真ダコのラグー 手打ちのストラッチで

PIATTO DI PESCE DEL GIORNO

Today's fresh fish dishes

本日入荷の鮮魚を本日の調理法で

ARROSTO DI CARRE D'AGNELLO ALLA LIGURE

Liguria style roasted rack of lamb

ラムラックのロースト リグーリアのスタイルで

DOLCE DEL GIORNO DELLA PASTICCIERA

Today's dessert from pastry chef

パティシエより本日のデザートの一皿

CAFFÈ / PANE

Coffee / Bread

コーヒー / パン(LORENZOオイルと共に)

9,800

8% tax already included in the price. 10% service charge will be added to the bill.

メニューは消費税込みの価格となります。別途10%サービス料を頂戴しております。

# LUNA



## MITILO DI ACQUA DOLCE AL MIELE PICANTE CON FRITTO DI FARFARACCIO BIANCO

Fresh water mussels served with fried butterbur

鳥貝に蜂蜜とバルサミコの甘辛いディップ ふきのとうのフリットと共に

## FEDELINI FREDDI CON BIANCHETTI CRUDI E BOTTARGA SARDA

Cold “Fidelini” pasta with raw whitebait and Sardinian cured fish row “bottarga”

生シラスとサルディーニャ産カラスミの冷製フェデリーニ

## CHOCCHETTI DI PISELLI CON CIPOLOTTI DOLCI ALLA SALVIA

Green peas “Gnocchetti” with sage flavored new onions

グリーンピースのニョケッティ 新玉葱のフォンデンテにセージの香り

## PIATTO DI PESCE DEL GIORNO

Today's fresh fish dishes

本日入荷の鮮魚を本日調理法で

## TAGLIATA DI MANZO LIMOUSIN CON RUCOLA E PARMIGGIANO ALLA LUCHESE

Limousin beef “tagliata” with arugula and Lucca style parmesan

フランス産リムーザン牛のタリアート ルーコラとパルミジャーノのルケーゼ

## DOLCE DEL GIORNO DELLA PASTICCIERA

Today's dessert from pastry chef

パティシエより本日のデザートの一皿

## CAFFÈ / PANE

Coffee / Bread

コーヒー / パン (LORENZOオイルと共に)

# 12,800

8% tax already included in the price. 10% service charge will be added to the bill.

メニューは消費税込みの価格となります。別途10%サービス料を頂戴しております。

STELLA



LA CREAZIONE DELLO CHEF

Chef Today's Creation

旬の食材を贅沢に使ったシェフオリジナルの特別コース

15,800

8% tax already included in the price. 10% service charge will be added to the bill.

メニューは消費税込みの価格となります。別途10%サービス料を頂戴しております。