

PRANZO COMPLETO

お好みの料理をお選びいただけるプリフィックスコース
(右記のメニューよりお選びください)

Menu Toscana

¥3,300 (税込)

A

パン
Pane

お好みの前菜
(右記よりお選びください)
Antipasto

お好みのパスタ料理
(右記よりお選びください)
Pasta

お好みのデザート
(右記よりお選びください)
Dolce

コーヒー
Caffe

Menu Albergaccio

¥3,650 (税込)

B

パン
Pane

お好みの前菜
(右記よりお選びください)
Antipasto

本日のスープ
Zuppa

お好みのメイン料理
(右記よりお選びください)
Secondo

お好みのデザート
(右記よりお選びください)
Dolce

コーヒー
Caffe

Menu Machiavelli

¥4,600 (税込)

C

パン
Pane

お好みの前菜
(右記よりお選びください)
Antipasto

お好みのパスタ料理
(右記よりお選びください)
Pasta

お好みのメイン料理
(右記よりお選びください)
Secondo

お好みのデザート
(右記よりお選びください)
Dolce

コーヒー
Caffe

Menu dello Chef

¥5,600 (税込)

S

パン
Pane

お好みの前菜
(右記よりお選びください)
Antipasto

お好みのパスタ料理
(右記よりお選びください)
Pasta

お好みの魚料理
(右記のメインよりお選びください)
Pesce

お好みの肉料理
(右記のメインよりお選びください)
Carne

お好みのデザート
(右記よりお選びください)
Dolce

コーヒー
Caffe

～ マキャベリの季節の味わいをお楽しみください ～

Antipasto 前菜

- 旬魚のカルパッチョ オレンジ風味の新玉ねぎソース
鮮魚のカルパッチョをサラダ仕立てに。風味豊かな新玉ねぎのソースをあわせてお召上がりください。
- 18ヶ月熟成生ハムとホワイトアスパラのボッリート カルボナーラソース
旬のホワイトアスパラガスと生ハムの組み合わせ。カルボナーラソースも相性抜群です。
- 和歌山県産桜カジキの軽いスモークと優糖星のシャルロット仕立て
軽くスモークした桜カジキと甘み・酸味が豊かな味わいのミニトマト「優糖星」を合わせ、シャルロット（貴婦人の帽子のような形）仕立てに。春らしい一皿です。
- イタリア産仔牛肉の低温ロースト トンナータソース
低温でしっかりと火を入れた仔牛のローストビーフを濃厚なツナのソースでお召上がりください。

Pasta パスタ

- | | |
|------------------------|---|
| Spaghetti スパゲッティ | <ol style="list-style-type: none">静岡県産釜揚げしらすとアスパラガスのアーリオ・オーリオ レモン風味 静岡県産釜揚げしらすの風味豊かなベベロンチーノ。レモンの酸味でさっぱりとお召上がりいただけます。18ヶ月熟成生ハムのピエノロトマトソース オレンジの香り 旨味、甘味、酸味のバランスがとても良い古代種トマトを使ってシンプルに仕上げたトマトソースパスタ。仕上げに卵黄を塩やオレンジの皮で3日間漬け込み、乾燥させたものをたっぷり削っています。紅ズワイガニとそら豆クリームソース スカモルツァチーズ風味 紅ズワイガニの風味豊かなクリームソースです。燻製チーズがアクセントに。 |
| Pappardelle パッパルデッレ | <ol style="list-style-type: none">岩手県産佐助豚のパンチェッタと季節野菜のバターソース サワークリームを添えて トスカーナ名物極幅広麺「パッパルデッレ」に、パンチェッタの旨味たっぷりのバターソースを絡めて。 |
| Tagliatelle タリアテッレ | <ol style="list-style-type: none">オマール海老の濃厚トマトクリームソース (プラス ¥ 500) 平打ち麺「タリアテッレ」でご用意します。オマール海老の濃厚な旨味を凝縮させたトマトクリームソースは絶品です。 |

Secondo メイン

- | | |
|--------------|---|
| Pesce 魚料理 | <ol style="list-style-type: none">本日の鮮魚の備長炭火焼き バルサミコソース 鮮魚をシンプルに備長炭で焼き上げます。甘酸っぱいバルサミコのソースでお召上がりください。さわらのポワレ 山の恵みのバーニャカウダソース 皮目をパリッと身はふっくら焼き上げたさわらに、ふきのとうと芹を使った2色のバーニャカウダソースをご用意いたしました。ほろ苦く春の味わいを感じる一皿です。 |
| Carne 肉料理 | <ol style="list-style-type: none">フィレンツェ名物“アリスト”佐助豚のロースト マンゴーラビゴットソース ハーブを効かせて豪快に塊で焼き上げるフィレンツェ名物のローストポーク「アリスト」をアレンジ。しっかりと柔らかく焼き上げてご提供いたします。仔牛ほほ肉のスプマンテ煮込み レモンとハーブの香り スパークリングワインで柔らかく、後味をすっきりと仕上げた煮込み料理です。黒毛和牛サーロインの備長炭火焼き キャンティヴィネガーソース (プラス ¥ 1,000) 黒毛和牛サーロインをシンプルに炭火で焼き上げます。相性の良い赤ワインヴィネガーソースでどうぞ。 |

Dolce デザート

- 苺とキューブフロマージュのコンポジッツィオーネ
「コンポジッツィオーネ」は調和の意。苺とキューブ状にカットしたレアチーズの味わいの調和をお楽しみください。
- ピスタチオ プリンアラモード
濃厚なピスタチオのプリンをアイスクリーム、フルーツ、生クリームとともに「アラモード」に。どこか懐かしい味わいのデザートです。
- マンゴーのティラミス マキャベリ風
フルーティなマンゴーのソースで仕上げた、当店自慢のティラミスです。
- 抹茶のクグロフ はちみつの自家製ジェラートとともに
抹茶風味のクグロフに、優しい甘味のはちみつのジェラートを合わせました。
- 本日の小さなデザートの盛合せ (プラス ¥ 300)
特製ミニドルチェの盛り合せです。内容はスタッフまでお問い合わせください。

*表示金額は消費税を含んでおります。お会計の際にサービス料10%加算させていただきます

Prices are tax inclusive. A 10% service charge will be added.

*食物アレルギーをお持ちの方は係の者までお申し付けください