



Milanese Veal Cutlet

ミラノ風 仔牛のカツレツ

香ばしい薄衣が軽やかに弾け、ひと口ごとに広がる上品な味わいです。仔牛のやわらかな旨み、伝統の美味しさをお楽しみください。

¥2,480

Roasted Perfectly aged "AKAGI" Beef

鳥山牧場醗酵熟成赤城和牛の
"タリアータ" ~秋~

和牛のきめ細かな脂と濃厚な風味の赤身肉をお楽しみいただけます。

300g ¥6,920 150g ¥3,980

※写真は300gです

AUTUNNO

期間限定
メニュー

ANTIPASTO



Tuna and Grilled Eggplant Carpaccio with "KABOSU"

天然マグロと焼き茄子のカルパッチョ
へべす風味

爽やかな香りが広がる、
極上の口どけが楽しめる前菜。

¥1,880

Black Squid Fritters with Liver and Tomato sauce

真っ黒!? イカ墨衣のスルメイカフリット
トマトソース

見た目も驚き! 旨み溢れる漆黒フリット。

¥1,380



削りたての
ロディジャーノチーズを
テーブルでおかけします



Lodiagno Cheese & cured Ham salad

ロンバルディア州のチーズ"ロディジャーノ"と
生ハムのサラダ

ロンバルディア産の旨味濃厚なチーズが
素材の味を引き立てるシンプルなサラダです。

¥1,480

PASTA



Linguine - Japanese style Garlic sauce
with Dried Tomatoes, Grilled Saury & Green onions

リングイネ サンマと焼きねぎ、ドライトマトの
アーリオ・オーリオ

香ばしさと辛味が絡む、旬魚の大人パスタ。

¥1,680

Beetroot Gnocchi with Duck ragu, Brown Cheese Gratin

ビーツのニョッキ
あいち鴨のラグーとブラウンチーズの
グラタン仕立て

彩りと旨みが重なる、至福のごちそうニョッキ。

¥1,980



PIZZA



Pizza - Lotus root and "Shiitake" mushroom

秋の味覚「れんこん3兄弟」の美肌れんこんと
厳選国産生しいたけのハーフ&ハーフ

秋の恵みを贅沢に味わう、旬香るピッツァ。

¥1,680

SEASONAL DRINK

期間限定ドリンク

SOFT DRINK

Sweet potato Latte (Hot)

おいもラテ(ホット)

ほっくり甘いお芋とミルクの
やさしいハーモニー。
焼き芋のような風味が楽しめます。

¥880

SOFT DRINK

Sweet potato Latte (Ice)

おいもラテ(アイス)

ほっくり甘いお芋とミルクのやさしい
ハーモニー。デザート代わりに也成了る、
癒しのドリンク。

¥880

ALCOHOL BEVERAGE

Vino Mojito

白葡萄モヒート

白葡萄のやさしい甘みとミントの清涼感。
イタリアンの余韻を引き立てる、香り高い一杯。

¥880 アルコール

ALCOHOL BEVERAGE

Vinegar "ZAKURO" Sour

ざくろビネガーサワー

ざくろの甘酸っぱさとビネガーの爽快感に、
ほのかなアルコールの余韻。

¥880 アルコール