



Roasted Perfectly aged "AKAGI" Beef

鳥山牧場醗酵熟成赤城和牛の
"タリアート" ~春~

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

Seasonal Fish "Aqua Pazza"
PESCE D'ORO Style

本日のお魚の"アクアパッツァ"
ペッシェドーロスタイル

本日のお魚を贅沢に味わう、香り豊かなアクアパッツァ。
ペッシェドーロ仕立てで至福のひとつをお楽しみください。

¥3,180



PRIMAVERA

ANTIPASTO

期間限定メニュー



Sea Bream Carpaccio Blood Orange Flavor

天草産真鯛のカルパッチョ ブラッドオレンジ風味

繊細な旨味とフルーティーな果実のアクセントが
絶妙に絡み合う一品。

¥1,680

Sakura shrimp and Green peas Fritters

桜海老とピゼリリのフリット

桜海老の旨みと"ピゼリリ"(グリーンピース)の、軽やかで
香ばしいイタリアンフリットをお楽しみください。

¥880



Marinated Baby Octopus and Potato with Lemon

イダコと新じゃがのレモンマリネ

旨みたっぷりのイダコと、ホクホク食感の新じゃが。シンプルながら
奥深い味わいが広がる、季節を感じる一品です。

¥1,280

PASTA



Spaghetti - "Vongole Bianco" (or "Vongole Rosso") with Japanese live clams

国産活あさりの白ワインソース
"ボンゴレ・ビアンコ"

牡蠣の濃厚さの中に、やさしい香りがふわり。
寒い季節に嬉しい一品。

¥1,980

Gnocchi-Akagi Beef and Burdock Ragout Sauce with Timut Pepper

ニョッキ 赤城牛と新ごぼうのラゲ
ティムットペッパー風味

芳醇な香りとコクが溶け合う贅沢な味わい。
至福のメインディッシュ。

¥1,680



PIZZA



Pizza-Canola flower Genovese-style sauce with Boiled Whitebait

釜揚げしらすと旬野菜の菜の花ジェノベーゼ

ふんわりとした釜揚げしらすの旨みと、野菜の
優しい甘みを、菜の花のほろ苦さが引き立てます。
春の訪れを感じる、爽やかで奥深い味わいの一皿。

¥1,680

SEASONAL DRINK

期間限定ドリンク

ALCOHOL BEVERAGE

Sakura Flavor Vodka & Tonic

さくらトニック

春の香りを纏う、華やかなウォッカのカクテル。

¥980 アルコール

ALCOHOL BEVERAGE

Variety of Berry liqueurs & Sparkling

いちごとベリーの スパークリング

甘くみずみずしいいちごと
爽やかなベリーの酸味をお楽しみください。

¥980 アルコール



SOFT DRINK

Berry "Matcha" Latte

ベリー抹茶ラテ

まろやかなミルクが
抹茶とベリーを包み込むドリンク。

¥870