

LUNA PIENA

ルナ・ピエーナ

— 旬素材の生命力をいただく美食医メニュー —

Antipasto Misto

Antipasto misto with high tea style - Beauty foods for your well-being -
免疫力アップ前菜盛り合わせ ハイティースタイル

...

Zuppa

Seasonal vegetable soup
季節野菜のスープ

...

Primo Piatto

Spaghettoni with Hokkaido Octopus and Zucchini Braised Bianco
北海だことズッキーニのラグービアンコ スパゲットーネ

...

Second Piatto

Today's fish or meat

本日のお魚料理 又は お肉料理
又は

島根県浜田港より 鮮魚とオマール海老のアクアパッツァ (+2,860 円)

Acqua pazza served with seafood and lobster

A4 宮崎牛とフォアグラの重ね焼き “イタリアンロッシーニ” (+4,950 円)

Italian Rossini, sautéed Miyazakigyu and foie gras, with truffle sauce

北海道産和牛フィレ肉のグリル 赤ワイントリュフソース (+4,950 円)

Grilled Wagyu fillet from Hokkaido, red wine and truffle sauce

...

Dolce

Coconut Sable with Lime Cream, and Marinated Mango
ライム香るクリームの子ブレ・ココとマンゴーのマリナート

...

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥9,900

ARGENTO

アルジェント

— 旬素材の生命力をいただく美食医メニュー —

Antipasto Misto

Antipasto misto with high tea style - Beauty foods for your well-being -
免疫力アップ前菜盛り合わせ ハイティースタイル

...

Antipasto Caldo

Panissa Fritters with Red Shrimp Crudo and Celeriac Insalata
パニッサのフリット 赤海老のクルードと根セロリのインサラータ

...

Primo Piatto

“Chitarra” Tasumaian Salmon and Friarielli Light Cream Nutmeg Flavor
タスマニアサーモンとフリリエッリのライトクリームソース キタツラ ナツメグ風味

...

Second Piatto

Today's fish or meat

本日のお魚料理 又は お肉料理

又は

島根県産浜田港 鮮魚とオマール海老のアクアパッツァ (+2,860 円)

Acqua pazza served with seafood and lobster

A4 宮崎牛とフォアグラの重ね焼き “イタリアンロッシーニ” (+4,950 円)

Italian Rossini, sauteed Miyazakigyu and foie gras, with truffle sauce

北海道産和牛フィレ肉のグリル 赤ワイントリュフソース (+4,950 円)

Grilled Wagyu from Hokkaido, red wine and truffle sauce

...

Dolce

Coconut Sable with Lime Cream, and Marinated Mango
ライム香るクリームの子ブレ・ココとマンゴーのマリナート

...

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥12,650

ORO

オーロ

Antipasto Misto

Antipasto Misto "Summer"

アンティパストミスト 夏

...

Antipasto Caldo

Akaushi Wagyu Bresaola with Burrata Cheese and Marinated Cherries

土佐赤牛のブレザオラ ブッラータチーズとさくらんぼのマリナート

...

Primo Piatto

Tagliolini with Snow Crab and Fresh Tomato Sauce,

Topped with Sea Urchin from the Goto Islands

ズワイガニのフレッシュトマトソース タリオリーニ

五島列島のガンガゼ雲丹添え

...

Pesce

Acqua pazza, served with seafood and lobster

島根県産浜田港より 鮮魚とオマール海老のアクアパッツァ

...

Carne

Sauted Miyazakigyu Loin

with Pistachio paste and radicchio

A4 宮崎牛のパデラータ

ピスタチオペーストとラディッキオ

...

Dolce

Kirsch flavord Vanilla Mousse, with Amaerican Cherry and Orange Compote

アメリカンチェリーとオレンジのキルシュバニラムース

...

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥15,950

DEGUSTAZIONE

デグスタツィオーネ

Antipasto Misto

Antipasto Misto “Sumeer”

アンティパストミスト 夏

...

Zuppa

Cold White Corn Soup, with Sautéed Foie Gras

ホワイトコーンの冷製スープ

フォアグラソテー添え

...

Prima Pasta

Tagliolini pasta with King crab and Porcini mushrooms

タラバガニとポルチーニ茸のタリオリーニ

...

Seconda Pasta

Baked Parmesan Risotto with Beef cheek and radicchio ragu sauce

パルミジャーノの焼きリゾット

牛頬肉とラデッキオのラゲースソース

...

Pesce

Homard Blue, cooked by chef's inspiration

オマールブルー (テール半身) シェフのインスピレーションで

...

Carne

Roasted Wagyu fillet from Hokkaido with truffle & Madeira sauce

北海道産和牛フィレ肉のロティ トリュフとマデラソース

...

Pre dolce

Coconut Sable with Lime Cream, and Marinated Mango

ライム香るクリームのサブレ・ココとマンゴーのマリナート

Dolce

Kirsch flavord Vanilla Mousse, with Amaerican Cherry and Orange Compote

アメリカンチェリーとオレンジのキルシュバニラムース

...

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥20,350

GRANDISSIMO

グランディッシモ

Stuzzichino

Caviar

至福のキャヴィア

...

Antipasto Freddo

Snow crab & seasonal ingredients

Mille-feuille style

ズワイガニと季節素材のミッレ・フォーリエ

...

Antipasto Caldo

Sauteed foie gras with cherry & red wine sauce

フォアグラとアマレーナチェリーのマトリモーニオ

...

Primo Piatto

Chef's special pasta

with plenty of Truffles and Porcini mushrooms

トリュフとポルチーニ茸のシェフ特製パスタ

...

Pesce

Homard Blue, cooked by chef's inspiration

オマールブルー (テール半身) シェフのインスピレーションで

...

Carne

Roasted Wagyu fillet from Hokkaido with truffle & Madeira wine sauce

北海道産和牛フィレ肉のロティ トリュフとマデラソース

...

Pre dolce

Coconut Sable with Lime Cream, and Marinated Mango

ライム香るクリームのサブレ・ココとマンゴーのマリナート

Dolce

Kirsch flavord Vanilla Mousse, with Amaerican Cherry and Orange Compote

アメリカンチェリーとオレンジのキルシュバニラムース

...

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥31,900

zillion

I t a l i a n D i n i n g

All menu prices are subject to 1.5% service charge.

表示は税込料金です。別途サービス料 1.5%を頂戴いたします。

Italian Prex Fixe Dinner

NY イタリアンパスタ&メインコース

パスタ・メイン・デザートがお選びいただけるプリフィックスコースです

【Adult】 7,150

【Child】 4,620※ 4~12th

Appetizer 前菜

豪華 3 段ハイティアーオードブルの饗宴

Soup スープ

季節野菜のスープ

Pasta パスタ

Please choose your favorite pasta from below
下記よりお好みのパスタを 1 種類お選び下さいませ

Bolognese “Tesoro di Campagna”, with beef cheek and pork sauce

牛ホホ肉とたっぷり香味野菜の入った特製ボロネーゼ

牛ホホ肉と豚肉を使ったシェフ特製濃厚ミートソース。

Baked Parmigiano-Reggiano risotto with Hokkaido Octopus and Zucchini Sauce, Shiso Flavor

パルミジャーノの焼きリゾット 北海道ことズッキーニのラグー 大葉の香り

チーズの旨味たっぷりの焼きリゾット、ミンチにした北海道を白ワインで煮込み大葉の香りを添えて

Sagne a Pezzi with Tasmanian Salmon and Canola Blossoms Light Cream Sauce scented with Nutmeg

サンニェアペッツィ タスマニアサーモンと菜の花のライトクリームソース ナツメグ風味

イタリア・アブルツォ州の伝統的なショートパスタ “サンニェアペッツィ”菜の花のクリームソースと共に

Bolognese “Tesoro di Campagna”, topped with sautéed corns (for younger guest)

ボロネーゼ ジリオンスタイル ソテーしたコーンをたっぷりと添えて【お子様向け】

とうもろこしをたっぷりと使い甘みのアクセントを加えた特製ボロネーゼ。

Today's chef's special pasta (+¥880)

本日のシェフズ・パスタ

旬の食材で作るシェフズスペシャルパスタ。

Tagliolini with Homemade Shimanto pork pancetta and porcini mushrooms (+¥880)

自家製四万十豚のパンチェッタとポルチーニ茸のタリオリーニ

四万十豚のパンチェッタとポルチーニ茸の軽いクリームソースを、手打ちパスタと共に。

Spaghetti carbonara with “Ranou” Egg sauce and truffle flavour (+¥880)

大分県産蘭王卵のスパゲティカルボナーラ トリュフを振りかけて

コクのある味わいと鮮やかなオレンジ色の卵黄が特徴の大分県産蘭王卵。濃厚なローマ風に仕上げました。

All menu prices are subject to 15% service charge.

表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。

Main Dish

メインディッシュ

Please choose your favorite Main Dish from below

下記よりお好みのメインを1種類お選び下さいませ

Today's fish or meat

本日のお魚料理 又は お肉料理

詳細はスタッフにお尋ねくださいませ。

Herb-Crusted Roasted Lamb Loin (+¥2,500)

仔羊ロース肉の香草パン粉焼き

仔羊ロース肉に香草パン粉をたっぷりまぶし、じっくりとお焼きしました。

Broiled Shimanto Eel with Coriander Flavored Caponata (+¥2,500)

四万十うなぎの炙り焼き コリアンダー風味のカポナータ

ふっくらとした身と上品な脂の四万十うなぎ、香り高いコリアンダー風味のカポナータと共に

Acqua pazza served with seafood and lobster (+¥2,860)

島根県浜田港より 鮮魚とオマール海老のアクアパッツァ

魚を水から煮て旨味がたっぷり詰まったアクアパッツァ。贅沢にオマール海老や旬野菜と一緒にご用意しました。

Sauteed Miyazakigyu Loin with Pistachio paste and radicchio (+¥4,290)

A4 宮崎牛のパデラータ ピスタチオペーストとラディッキオ

赤身と脂身のバランスが良く、キメが細かく柔らかな牛ロースステーキ、ピスタチオペーストとラディッキオと共に

Italian Rossini, beef from sauteed Miyazakigyu and foie gras, with truffle sauce (+¥4,950)

A4 宮崎牛とフォアグラの重ね焼き “イタリアンロッシーニ”

定番のロッシーニ。宮崎牛を濃厚な味わいのフォアグラとご一緒にお召し上がりいただけます。

Grilled Wagyu fillet from Hokkaido with truffle and red wine sauce (+¥4,950)

北海道産和牛フィレ肉のグリル 赤ワイントリュフソース

北海道産の和牛のフィレ肉をシンプルにグリル。トリュフ香る赤ワインソースで。

Dessert

Please choose a favorite dessert from the below

お好みのデザートを1種類お選び下さいませ

Seasonal fruit and ice cream

季節のフルーツとジェラート

旬のフルーツと本日のジェラートを盛り合わせてご用意致します。

Coconut Sable with Lime Cream, and Marinated Mango

ライム香るクリームの子ブレ・ココとマンゴーのマリナート

ココナッツたっぷりの子ブレにマンゴーを合わせて。

Kirsch flavord Vanilla Mousse, with Amaerican Cherry and Orange Compote

アメリカンチェリーとオレンジのキルシュバニラムース

アメリカンチェリーに“キルシュ”の爽やかでフルーティーな味わいと共に

All menu prices are subject to 15% service charge.

表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。



A La Carta アラカルト

Antipasto 前菜

Seafood carpaccio and seasonal vegetables

鮮魚と季節野菜のカルパッチョ

¥2,530

Assorted Italian Salami and Cured ham

アフエッタートミスト

2,750

“Insalata” Salad of fruit tomato, parma-ham and burratina-cheese

パルマ産生ハムとブラッティナーチーズ フルーツトマトのインサラータ

3,080

High tea style appetizer platter (For 2)

3段ハイティースタイル 前菜の盛り合わせ(2名様)

3,850

High tea style gorgeous appetizer platter (For 2)

ゴージャスハイティースタイル 世界3大珍味の前菜盛り合わせ(2名様)

6,820

Zuppa スープ

Creamy soup of seasonal vegetables

季節野菜のクリームスープ

¥1,540

Minestrone soup

野菜たっぷりミネストローネ

1,540

A La Carta アラカルト

Pasta パスタ

Sagne a Pezzi with Tasmanian Salmon and Canola Blossoms Light Cream Sauce scented with Nutmeg サンニェアペッツィ タスマニアサーモンと菜の花のライトクリームソース ナツメグ風味	¥2,530
Bolognese “Tesoro di Campagna”, with beef cheek and pork sauce 牛ホホ肉とたっぷり香味野菜の入った特製ボロネーゼ	2,640
Spaghetti ortolana, with seasonal vegetables and Parma-raw ham パルマ産生ハムたっぷりのスパゲッティ オルトラーナ	2,860
Tagliolini with Homemade Shimanto pork pancetta and porcini mushrooms 自家製四万十豚のパンチェッタとポルチーニ茸のタリオリーニ	3,080
Spaghetti carbonara with “Ranou” Egg sauce and truffle flavour 大分県産蘭王卵のスパゲティカルボナーラ トリュフを振りかけて	3,080
Seafood Spaghetti with homred shrimp and tomato sauce たっぷり魚介類とオマール海老のスパゲティ ペスカトーレ	3,300
Bolognese “Tesoro di Campagna”, topped with sautéed corns (for younger guest) ボロネーゼジリオンスタイルソテーしたコーンをたっぷりと添えて 【お子様向け】	2,200

Risotto リゾット

Baked Parmigiano-Reggiano risotto with Hokkaido Octopus and Zucchini Sauce, Shiso Flavor パルミジャーノの焼きリゾット 北海だことズッキーニのラグー 大葉の香り	¥2,530
--	--------

A La Carta アラカルト

Secondi メインディッシュ

Herb-Crusted Roasted Lamb Loin 仔羊ロース肉の香草パン粉焼き	¥6,400
Broiled Shimanto Eel with Coriander Flavored Caponata 四万十うなぎの炙り焼き コリアンダー風味のカポナータ	6,400
Acqua pazza served with seafood and lobster 北海道根室漁港より 鮮魚とオマール海老のアクアパッツァ	7,480
Sauteed Loin Miyazakigyu with Pistachio paste and radicchio A4 宮崎牛のパデラータ ピスタチオペーストとラディッキオ	8,800
Italian Rossini, beef from sauteed Miyazakigyu and foie gras, with truffle sauce A4 宮崎牛ロース肉とフォアグラの重ね焼き “イタリアンロッシーニ”	11,500
Grilled Wagyu fillet from Hokkaido, red wine and truffle sauce 北海道産和牛フィレ肉のグリル 赤ワイントリュフソース	11,880
Japanese Wagyu tagliata from Saga A4 宮崎牛のタリアータ	100g ¥6,380 / 200g ¥8,800 / 300g ¥11,880

Dolce デザート

Seasonal fruit and ice cream 季節のフルーツとジェラート	¥1,320
Coconut Sable with Lime Cream, and Marinated Mango ライム香るクリームの子ブレ・ココとマンゴーのマリナート	1,540
Kirsch flavord Vanilla Mousse, with Amaerican Cherry and Orange Compote アメリカンチェリーとオレンジのキルシュバニラムース	1.540