

# PIACERE

## MIYAZAKI CAVIAR 宮崎県産キャビア

MIYAZAKI CAVIAR 20G 宮崎キャビア 20g	27,500	OSCIETRA CAVIAR 20G オシエトラキャビア 20g	33,000
MIYAZAKI CAVIAR 30G 宮崎キャビア 30g	33,000	OSCIETRA CAVIAR 30G オシエトラキャビア 30g	41,800

## APPETISER

GREEN SALAD JAPANESE LETTUCE "CASTELFRANCO," CUCUMBER, CHERRY TOMATO MARINATED OLIVE, GRATED FRESH CARROT, RAISIN, LEMON DRESSING 国産レタス “カステルフランコ” のグリーンサラダ 胡瓜 チェリートマト オリーブマリネ 人参 レーズン レモンドレッシング	3,300
KUROBUTA PORK PROSCIUTTO FROM KAGOSHIMA NANSHU FARM MARINATED CUCUMBER AND SHODO ISLAND OLIVE 鹿児島県南州牧場 黒豚の生ハム 胡瓜のピクルスと小豆島産オリーブのマリネ	3,960
BRAISED JAPANESE TRIPPA WITH TOMATO SAUCE SHIZUOKA FRUITS TOMATO, GARLIC TOAST, WHITE KIDNEY BEANS, PARSLEY 国産牛トリッパの煮込み 静岡県産フルーツトマト ガーリックトースト 白隠元豆 パセリ	3,960
OCTOPUS CARPACCIO DAIKON RADISH, LEMON, MANGANJI PEPPER, CREAM, ARUGULA, SOUR BREAD, CHILLI 水蛸のカルパッチョ 大根 レモン 万願寺唐辛子 クリーム セルパチコ サワーブレッド チリ	3,960
“TOKYO BURRATA” FROM SHIBUYA CHEESE STAND CUCUMBER, AUBERGINE, ARUGULA, PINE NUTS, ANCHOVY, OLIVE, OREGANO 渋谷チーズスタンドの“東京ブルラータ” 胡瓜 茄子 ルッコラ 松の実 アンチョビ オリーブ オレガノ	5,500

## PASTA

HOKKAIDO POTATO GNOCCHI CHICKEN GIZZARD CONFIT, HOKKAIDO CHEESE, BLACK TRUFFLE 北海道産じゃがいものニョッキ 砂肝のコンフィ 北海道産チーズ 黒トリュフ	4,840
GRAGNANO SPAGHETTI AMATRICIANA KUROBUTA PORK GUANCIALE FROM KAGOSHIMA NANSHU FARM, PECORINO CHEESE アマトリチャーナ グラニャーノスパゲッティ 鹿児島県南州牧場黒豚のグアンチャーレ ペコリーノチーズ	4,180
GRAGNANO LINGUINE KING CRAB, SHIZUOKA FRUITS TOMATO, FRESH HERBS グラニャーノリングイネ タラバ蟹 静岡県産フルーツトマト 香草	4,840
GRAGNANO SPAGHETTI BLUEFIN TUNA, CHILLI, LEMON, OLIVE OIL グラニャーノスパゲッティ 本鮪 唐辛子 レモン オリーブオイル	4,730
HOMEMADE TAGLIATELLE HOKKAIDO FLOUR “YUMEKIRARI” JAPANESE BEEF BOLOGNAISE SAUCE 北海道産小麦粉 “ゆめきらり” 自家製タリアッテッレ 国産ビーフのボロネーゼソース	5,060

PLEASE INQUIRE TO OUR SERVICE TEAM FOR THE ORIGINS OF OUR INGREDIENTS IF YOU HAVE ANY ALLERGIES & DIETARY REQUIREMENT.  
ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF PREVAILING TAX IN JAPANESE YEN AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.  
食材の原産地、アレルギーやご要望などについてはサービススタッフにお尋ねください。  
表記料金はすべて日本円税込価格で、別途サービス料 15%を申し受けます。

# PIACERE





## MAIN DISH

-  JOHN DORY 4,620  
CAULIFLOWER, HAYAMA EGG FROM NARA, CAPERS, PERSLEY, BROWNED BUTTER  
的鯛  
カリフラワー 葉山たまご ケッパー パセリ 焦がしバター
-  SAUTEED KUMAMOTO MOMOTARO SALMON 5,280  
HAZELNUT, SPINACH AND POTATO PUREE, UNRIPE GRAPE JUICE, VERJUS  
熊本県産桃太郎サーモンのソテー  
ヘーゼルナッツ ほうれん草とじゃがいものピューレ 未熟葡萄ジュース ベルジュ
-  BLACKTHROAT SEAPERCH 10,120  
TURNIP, LILY ROOT, GREEN ONION SPROUT, CONSOMMÉ, YUZU PEPPER  
のどぐろ  
蕪 百合根 芽葱 コンソメ 柚子胡椒
- VEAL FROM ITALY 6,930  
SAVOY CABBAGE, ONION, CELERY, CREAM SAUCE  
イタリア ピエモンテ産仔牛  
ちりめんキャベツ オニオン セロリ クリームソース
-  KYOTO DUCK 7,040  
AUBERGINE, GREEN ONION, BLACK CHILLI  
京都鴨  
茄子 葱 黒七味唐辛子
-  YOKOHAMA BEEF 14,520  
TRUMPET MUSHROOM, POTATO, PERSIMMON, TRUFFLE SAUCE  
横濱ビーフ  
トランペット茸 じゃがいも 柿 トリュフソース

## CHEESE

-  JAPANESE CHEESE SELECTION 3 KINDS / 3,520  
国産チーズセレクション ワゴンサービスにて 5 KINDS / 5,280
-  BAKED CACIOCAVALLO FROM SHIBUYA CHEESE STAND 2,420  
渋谷 チーズスタンドのカチョカヴァッロ

## DESSERT

-  TIRAMISU 2,200  
HOUSE-MADE MASCARPONE, HAYAMA EGG FROM NARA  
KAMAKURA "MAISON CACAO" DARK CHOCOLATE AND CACAO POWDER  
自家製マスカルポーネのティラミス  
鎌倉 "メゾンカカオ" のダークチョコレートとカカオパウダー 葉山たまご
-  APPLE TART 2,310  
CINNAMON FLAVOURED  
林檎のタルト シナモン風味
-  CHOCOLATE TERRINE 2,310  
KAMAKURA "MAISON CACAO" COLOMBIAN COUVERTURE,  
HOKKAIDO CULTURED BUTTER, HAYAMA EGG FROM NARA, KUMQUAT COMPOTE  
鎌倉 "メゾンカカオ" のコロンビア産 クーベルチュールチョコレートのテリーヌ  
北海道発酵バター 葉山たまごと金柑のコンポート
-  STRAWBERRY AND KAMAKURA "MAISON CACAO" FONDANT CHOCOLAT 2,530  
TOCHIAIKA GELATO  
苺と鎌倉 "メゾンカカオ" のフォンダンショコラ とちあいかのジェラート



OUR CULINARY PROGRAMME ROOTED IN NATURE HIGHLIGHTS LOCALLY AND ETHICALLY SOURCED FOOD OFFERINGS. DINERS CAN IDENTIFY ROOTED IN NATURE MENU ITEMS BY SPOTTING THE LOGO  BESIDES THE DISH DESCRIPTION. シャングリ・ラ ホテルズ&リゾーツでは、料理プログラム "Rooted in Nature"の一環として、持続可能で、倫理的に配慮された、地元の食材を提供しています。Rooted in Nature のメニューには、のロゴが付いています。