

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 白隱元豆 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 セルバチコ 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“東京ブッラータ” 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ヨッキ 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 グラニャーノリンギネ 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 本鮓 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 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	4,620
SAUTEED KUMAMOTO MOMOTARO SALMON 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} じやがいものピュレ 未熟葡萄ジュース ベルジュ	5,280
BLACKTHROAT SEAPERCH 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	10,120
VEAL FROM ITALY 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	6,930
KYOTO DUCK AUBERGINE, GREEN ONION, BLACK CHILLI 京都鴨 茄子 葱 黒七味唐辛子	7,040
YOKOHAMA BEEF TRUMPET MUSHROOM, POTATO, PERSIMMON, TRUFFLE SAUCE 横濱ビーフ トランペット茸 じやがいも 柿 トリュフソース	14,520

CHEESE

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

DESSERT

TIRAMISU 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	2,200
APPLE TART CINNAMON FLAVoured 林檎のタルト シナモン風味	2,310
CHOCOLATE TERRINE 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	2,310
STRAWBERRY AND KAMAKURA "MAISON CACAO" FONDANT CHOCOLAT 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	2,530



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。