

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 AMELA TOMATO, GARLIC TOAST, WHITE KIDNEY BEANS, PARSLEY 国産牛トリッパの煮込み 静岡県産アメーラトマト 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 セルバチコ サワーブレッド チリ	3,960
“TOKYO BURRATA” FROM SHIBUYA CHEESE STAN 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

GNOCCHI HOKKAIDO POTATO CHICKEN GIZZARD CONFIT, HOKKAIDO CHEESE, BLACK TRUFFLE ニョッキ 北海道産じゃがいも 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 グラニャーノスパゲッティ アマトリチャーナ 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 SPAGHETTI PEPERONCINO BLUEFIN TUNA, CHILLI, LEMON, OLIVE OIL グラニャーノスパゲッティ ペペロンチーノ 本鮪 唐辛子 レモン オリーブオイル	4,730
HOUSE-MADE TAGLIOLINI HOKKAIDO FLOUR “YUMEKIRARI” KING CRAB, SHIZUOKA AMELA TOMATO, FRESH HERBS 自家製タリオリーニ 北海道産小麦粉” ゆめきらり” タラバ蟹 静岡県産アメーラトマト 香草	4,840
HOUSE-MADE TAGLIATELLE HOKKAIDO FLOUR “YUMEKIRARI” JAPANESE BEEF BOLOGNAISE SAUCE 自家製タリアテッレ 北海道産小麦粉” ゆめきらり” 国産ビーフのボロネーゼソース	5,060
RISOTTO ISHIKAWA CARNAROLI RICE KUROBUTA PORK GUANCIALE, HAYAMA EGG FROM NARA, PECORINO ROMANO, BLACK PEPPER リゾット 石川県産カルナローリ米 鹿児島県南州牧場黒豚のグアンチャーレ 葉山たまご ペコリーノ・ロマーノ 黒胡椒	4,840

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― 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
-  SCORPIONFISH 5,060
TURNIP, LILY ROOT, GREEN ONION SPROUT, CONSOMMÉ, YUZU PEPPER
カサゴ
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
YOKOHAMA JUMBO SHIITAKE, POTATO, REDWINE SAUCE
横濱ビーフ
横浜産大きな椎茸 じゃがいも 赤ワインソース

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。