STAGIONE
~Vermilion~

Nasu
Miyazaki Caviar, Gizzard, Fig
賀茂茄子
宮崎キャビア　砂肝　無花果

Consommé
Beef Tongue, Gnocchi, Ginger
コンソメ
牛タン ニョッキ 生姜

Kani
Cannelloni, Snow Crab, Bisque
36 Months Aged Parmigiano Reggiano
カネロニ　ズワイガニ　ビスク
36ヶ月熟成パルミジャーノレッジャーノ

White Truffle
White Truffle from Alba, Italy
イタリア アルバ産 白トリュフ
Supplement charge +JPY 14,300
追加料金を頂戴いたします +14,300 円

House-Made Tajarin
自家製タヤリン
or
Risotto, Ishikawa Carnaroli Rice
リゾット 石川県産カルナローリ米

Guji
Turnip, Sudachi, Butter
甘鯛
蕪　酢橘　バター

Kamo
Kyoto Nanatani Duck, Oyster Mushroom, Kujo Leek
京都七谷鴨
あわび茸　九条葱

Ringo
Baked Apple, Sabayon, Caramel, Vanilla Ice Cream
林檎
サバイヨン　キャラメル　バニラアイス

24,200

All Prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
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。

FIORE
~ Prix Fixe ~

APPETISER

Green Salad
Cucumber, Cherry Tomato, Marinated Olive, Grated Fresh Carrot, Raisin, Lemon Dressing
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

Burdock Soup
Tuna Cheek, Yuzu Pepper, Garlic, Chilli, Yuzu Marmalade
牛蒡のスープ
鮪の頬肉　柚子胡椒　ニンニク　唐辛子　柚子マーマレード

Japanese Cutlassfish
Aubergine, Semi-dried Tomato, Basil, Persimmon, Balsamic Vinegar, Lemon, Consommé
太刀魚
茄子　ドライトマト　バジル　柿　バルサミコ　レモン　コンソメ

Caprese
"Tokyo Burrata" from SHIBUYA CHEESE STAND
High-Brix Cherry Tomato from Shizuoka, Basil, Olive
カプレーゼ　渋谷チーズスタンドの"東京ブッラータ"
静岡県産フルーツトマト　バジル　オリーブ

PASTA

Gragnano Spaghetti, Peperoncino, Momotaro Salmon, Ikura, Lemon, Jalapeño
グラニャーノスパゲッティ　ペペロンチーノ　桃太郎サーモン　イクラ　レモン　ハラペーニョ

House-made Tagliatelle, "Yumekirari" flour from Hokkaido
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

House-Made Tajarin, "Yumekirari" Flour from Hokkaido
White Truffle from Alba, Italy, Parmigiano-Reggiano
自家製タヤリン　北海道産小麦粉"ゆめきらり"
イタリア アルバ産 白トリュフ　パルミジャーノレッジャーノ
Supplement charge +JPY 14,300　追加料金を頂戴いたします +14,300 円

Risotto, Ishikawa Carnaroli Rice
White Truffle from Alba, Italy, Parmigiano-Reggiano
リゾット　石川県産カルナローリ米
イタリア アルバ産 白トリュフ　パルミジャーノレッジャーノ
Supplement charge +JPY 14,300　追加料金を頂戴いたします +14,300 円

MAIN

Monkfish, White Clam, Leek, Daikon, Tarragon
あんこう　白ミル貝　ポロネギ　大根　エストラゴン

Tokyo X Pork, Sweet Potato, Savoy Cabbage, Violet Mustard
東京Xポーク　薩摩芋　ちりめんキャベツ　紫マスタード

Yokohama Beef
Shiitake Mushroom, Mini Button Mushroom, Maitake Mushroom, Wood Ear Mushroom
Spinach, Horseradish Cream, Momiji Leaf, Mushroom Jus
横濱ビーフ　椎茸　ミニマッシュルーム　舞茸　木耳　ほうれん草　レフォールクリーム　紅葉　茸のジュ
Supplement charge +JPY 4,400　追加料金を頂戴いたします +4,400 円

CHEESE OR DESSERT

2 kinds of Japanese Cheese
国産チーズ２種

Baked Caciocavallo from SHIBUYA CHEESE STAND
渋谷チーズスタンドのカチョカヴァッロ

Tiramisu, House-Made Mascarpone
Kamakura "Maison Cacao" Dark Chocolate and Cacao Powder, Hayama Egg from Nara
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　葉山卵

Kamakura "Maison Cacao" Dark Chocolate Terrine
Hot Grape Compote, Ricotta Ice Cream from SHIBUYA CHEESE STAND
鎌倉メゾンカカオのダークチョコレートのテリーヌ
温かい葡萄のコンポート　渋谷チーズスタンドのリコッタアイスクリーム

Pear Panna cotta
洋梨のパンナコッタ

16,500

All Prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
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。