

# FIORE

## ~ PRIX FIXE DINNER ~

### ← APPETIZER →

#### CAPRESE

“TOKYO BURRATA” FROM SHIBUYA CHEESE STAND, “FRUITS 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

#### CARPACCIO, YELLOWTAIL, NABANA, TURNIP, MUSTARD

カルパッチョ カンパチ 菜の花 蕪 マスタード

#### KUROBUTA PORK PROSCIUTTO FROM KAGOSHIMA NANSHU FARM

#### MARINATED CUCUMBER AND SHODOSHIMA 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

#### 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

### ← PASTA →

#### GRAGNANO SPAGHETTI, AGLIO OLIO E PEPPERONCINO, TARAKO

グラニャーノスパゲッティ アーリオオーリオ ペペロンチーノ 鱈子

#### HOUSE-MADE TAGLIOLINI, HOKKAIDO FLOUR “YUMEKIRARI,” POMODORO, CRAB

自家製タリオリーニ 北海道産小麦粉”ゆめきらり” ポモドーロ 蟹

#### RISOTTO

ISHIKAWA CARNAROLI RICE, KUROBUTA PORK GUANCIALE, WHITE ASPARAGUS, PECORINO ROMANO

#### リゾット

石川県産カルナローリ米 鹿児島県南洲牧場黒豚のグアンチャーレ ホワイトアスパラガス ペコリーノ・ロマーノ

#### GNOCCHI, SNOW-AGED POTATO, PARMIGIANO REGGIANO, BLACK TRUFFLE

ニョッキ 雪室熟成ポテト パルミジャーノレッジャーノ 黒トリュフ

SUPPLEMENT CHARGE +JPY 2,200.

追加料金を頂戴いたします。+2,200円

### ← MAIN →

SPANISH MACKEREL, SAKURA SHRIMP, POTATO, BROAD BEAN, AIOLI, LIME, SAKURA PETALS

鯖 桜エビ ポテト そら豆 アイオリ ライム 桜の花びら

GUINEA FOWL, JERUSALEM ARTICHOKE, WILD GARLIC, CONSOMMÉ, SESAMI, BLACK CHILLI

ほろほろ鳥 菊芋 行者ニンニク コンソメ 胡麻 黒七味唐辛子

YOKOHAMA BEEF, ASPARAGUS, PARSLEY, TARANOME, FUKINOTOU

横浜ビーフ アスパラガス パセリ タラの芽 蔦の蔓

SUPPLEMENT CHARGE +JPY 3,300.

追加料金を頂戴いたします。+3,300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 葉山たまご

CRÈME D'ANJOU, DEKOPON ORANGE, CHAMPAGNE

クレームダンジュ デコポン シャンパン

EN CROUTE, YAMAGATA CHERRY SOUP WITH VANILLA ICE CREAM

アンクルート 山形県産さくらんぼのスープ バニラアイスクリーム

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。

# STAGIONE

~ HARU ~

## SQUID

BABY CARROT, MIKAN

烏賊

姫人参 蜜柑

## WHITE ASPARAGUS

HAYAMA EGG, MIYAZAKI CAVIAR

ホワイトアスパラガス

葉山卵 宮崎キャビア

## RAVIOLI

BLUE LOBSTER, CONSOMMÉ, KINOME

ラビオリ

ブルーオマール海老 コンソメ 木の芽

## TRAUT SALMON

NABANA, WALNUT, HOBA, MUSTARD

鱒

菜花 胡桃 朴葉 辛子

## HOKKAIDO LAMB

TOMATO, POTATO, BLACK TRUFFLE

北海道産仔羊

トマト 馬鈴薯 黒トリュフ

## AMARIN

KAMAKURA “MAISON CACAO” WHITE CHOCOLATE, PISTACHIO

あまりん

鎌倉 “メゾンカカオ” ホワイトチョコレート ピスタチオ

24,200