

PIACERE

FIORE

“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

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

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

OR
または

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

APPLE TART
CINNAMON FLAVOURED
林檎のタルト
シナモン風味

19,800

LUNA

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

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

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

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

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

23,100

PIACERE

STAGIONE

~ INVERNO ~

MIYAZAKI OSCIETRA CAVIAR

MARINATED SQUID WITH ANCHOVY SAUCE

宮崎県産オシエトラキャビア

アオリイカのマリネ アンチョビソース

MIYAZAKI AGED SWEET POTATO

KAGOSHIMA KUROBUTA PORK GUANCIALE, BLACK TRUFFLE

宮崎県産熟成さつまいも

鹿児島県産黒豚のグアンチャーレ 黒トリュフ

WHITE BISQUE

SCALLOP, BOTAN SHRIMP, YUKITSUBAKI RICE

白いビスク

帆立 牡丹海老 雪椿

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

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

KYOTO DUCK

AUBERGINE, GREEN ONION, BLACK CHILLI

京都鴨

茄子 葱 黒七味唐辛子

OR

または

YOKOHAMA BEEF

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

SUPPLEMENT CHARGE +JPY 3,300.

追加料を頂戴いたします。+3,300 円

FONDANT CHOCOLAT

KAMAKURA "MAISON CACAO", STRAWBERRY, 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

27,500



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。