

# PIACERE

## FOIRE

"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  
グラニャーノリンゴイネ  
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

グラニヤーノスパゲッティ  
本鮓 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  
特朗ペット茸 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, TOCHIAKA 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。