

# PIACERE

## FIORE

“Tokyo Burrata” from SHIBUYA CHEESE STAND  
Cucumber, Eggplant, Arugula, Pine Nuts, Anchovy, Olive, Oregano  
渋谷チーズスタンドの“東京ブルータ”  
きゅうり 茄子 ルッコラ 松の実 アンチョビ オリーブ オレガノ

Mackerel Confit  
Peperoncino, Gragnano Spaghetti  
鯖のコンフィ  
ペペロンチーノ グラニャーノスパゲッティ

Nagasaki Red Bream  
Bottarga, Spinach, Burdock Root  
長崎港直送 金目鯛  
ポッタルガ ほうれん草 ごぼう

or  
または

Kagoshima Nanshu Farm Black Pork  
Pear, Japanese Taro, Mustard, Consommé  
鹿児島県南州牧場の黒豚  
洋梨 里芋 マスタード コンソメ

Grape Compote  
Ricotta Cheese from SHIBUYA CHEESE STAND Gelato  
葡萄のコンポート  
渋谷チーズスタンド リコッタチーズのジェラート

16,500

## LUNA

Mackerel, Chanterelle Mushroom  
Sweet Potato, Sudachi Citrus Cream, Green Onion  
真鯛 ジロール茸  
さつまいも 酢橘クリーム 浅葱

Hokkaido Potato Gnocchi  
Chiba Wild Boar and Red Wine Ragout  
北海道じゃがいものニョッキ  
千葉県産猪と赤ワインのラグー

Nagasaki Red Bream  
Bottarga, Spinach, Burdock Root  
長崎港直送 金目鯛  
ポッタルガ ほうれん草 ごぼう

Kagoshima Nanshu Farm Black Pork  
Pear, Japanese Taro, Mustard, Consommé  
鹿児島県南州牧場の黒豚  
洋梨 里芋 マスタード コンソメ

Tiramisu  
Housemade Mascarpone  
Kamakura “Maison Cacao” Dark Chocolate and Cacao Powder, Nara “Hayama Egg”  
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 奈良県葉山たまご

19,800

# PIACERE

## STAGIONE

~ GIAPPONE ~

### HOKKAIDO 北海道

Pumpkin, Snow Crab, Salmon Roe  
村上農場のかぼちゃ ずわい蟹 いくら

### AOMORI 青森

Bluefin Tuna, Salt, Beetroot  
本鮪 塩 ビーツ

### KANAGAWA 神奈川

Wagyu, Matsutake Mushroom, Yuzu Citrus, Consommé  
横濱ビーフ  
松茸 柚子 コンソメ

### KUMAMOTO 熊本

Amakusa Daio Chicken, Wild Mushroom, Tagliolini  
天草大王 茸 タリオリーニ

### NAGASAKI 長崎

Japanese Goatfish, Lotus Root, Yukitsubaki Rice  
ひめじ 蓮根 雪椿

### HOKKAIDO 北海道

Venison, Kamo Eggplant, Fig, Red Cabbage  
鹿 加茂茄子 いちじく 赤キャベツ

or

または

### YOKOHAMA BEEF

Porcini Mushroom, Potato, Red Wine Sauce  
神奈川県産横濱ビーフの溶岩グリル  
ポルチーニ茸 じゃがいも 赤ワインソース

The main dish can be changed for an additional charge of JPY 3,300.

追加料金 3,300 円にてメインディッシュをご変更いただけます。

### KAGOSHIMA 鹿児島

Sweet Potato, Black Sugar, Mascarpone  
さつまいも 黒砂糖 マスカルポーネ

24,200