

PIACERE

MIYAZAKI CAVIAR

Condiment and Pancake

宮崎県産キャビア
コンディメントとパンケーキ

| | | | |
|-----------------------------------|--------|--------------------------------------|--------|
| Miyazaki Caviar 20g 宮崎キャビア 20g | 27,500 | Oscietra Caviar 20g オシエトラキャビア 20g | 33,000 |
| Miyazaki Caviar 30g 宮崎キャビア 30g | 33,000 | Oscietra Caviar 30g オシエトラキャビア 30g | 41,800 |

APPETISER

| | |
|--|-------|
| "CHEESE STAND" Tokyo Burrata Tosa pomelo, cucumber, Arugula, Anchovy, Shizuoka Fruits Tomato Dressing チーズスタンドの東京ブルラータ 土佐文旦と胡瓜 ルッコラ アンチョビ 静岡県産フルーツマトのドレッシング | 5,280 |
| Botan Shrimp "CHEESE STAND" Stracciatella Niigata "Yukitsubaki" Rice "Riz au Lait," Lemon Verbena Jelly 牡丹海老のカルパッチョ チーズスタンドのストラッチャテッラ 新潟県産こしひかり雪椿のリ・オレ | 7,480 |
| Green Garden Salad Spring Kamakura Vegetable Kumamoto Amakusa Daio Chicken Confit Toyama "Senkaen" Flower, Red Wine Vinegar Dressing グリーンサラダ 春の鎌倉野菜 熊本県天草大王のコンフィ 富山県千華園の花 赤ワインヴィネガーのドレッシング | 4,180 |
| Kagoshima Nanshu Farm 2 years Matured Black Pork Prosciutto Marinated Cucumber and Marinated Olive from Shodo Island 鹿児島県南州牧場 黒豚の2年熟成プロシュット 胡瓜のピクルスと小豆島産オリーブのマリネ | 3,960 |

PASTA

| | |
|---|-------|
| Hamaguri Clam Polenta Spring Wild Vegetable, Mushroom, Chili Oil, Dill 蛤のポレンタ 春の山菜ときのこと チリオイルとディル | 4,730 |
| Homemade Tagliolini Hokkaido Flour "Yumekirari" Green Asparagus, Chili 北海道産小麦粉"ゆめきり"の自家製タリオリーニ アスパラガス 唐辛子 | 5,280 |
| Hokkaido Murakami Farm Potato Gnocchi Sage, Black Truffle 北海道村上農場の熟成じゃがいものニョッキ 黒トリュフ | 6,820 |

Please inquire to our service team for the origins of our ingredients if you have any allergies & dietary requirement.
All prices are inclusive of prevailing tax in Japanese Yen and subject to 15% service charge
食材の原産地、アレルギーやご要望などについてはサービススタッフにお尋ねください。
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。

PIACERE

MAIN DISH

| | |
|--|--------|
| Sauteed Kumamoto Momotaro Salmon Hazelnut, Spinach and Potato Puree, Unripe Grape Juice Verjus 熊本県産桃太郎サーモンのソテー ヘーゼルナッツ ほうれん草とじゃがいものピューレ 未熟葡萄ジュース ベルジュ | 5,280 |
| Poached Black Seabream Sakura Shrimp from Shizuoka, Field Mustard, Celery 黒鯛のポシェ 静岡県産桜海老 菜の花 セロリ | 6,380 |
| Scorpion Fish Turnip, Paprika, Spinach Hayama Egg Yolk and Bottarga Sauce かきごのタピオカフリット 蕪 パプリカ ほうれん草 からすみと奈良県葉山たまごのソース | 12,100 |
| Kyoto Nanatani Duck Confit Roasted Onion, Orange and Red Wine Sauce 京都七谷鴨のコンフィ たまねぎのロースト オレンジと赤ワインソース | 7,480 |
| Lava Rock Grilled Kagoshima Black Pork Hokkaido Murakami Farm Black Bean and Potato Cabbage, Wild Asparagus, Rosemary, Green Mustard 鹿児島県産黒豚の溶岩焼き 北海道村上農場の黒豆とじゃがいも キャベツ アスパラソバージュ ローズマリー グリーンマスタード | 6,160 |
| Matsusaka Beef Black Truffle, Shrimp Potato, Yellow Carrot, Brussel Sprout, Horseradish Sauce 三重県産松阪牛テンダーロインのグリル 黒トリュフ 海老芋 黄人参 芽キャベツ 西洋わさびのソース | 15,400 |

CHEESE & DESSERT

| | |
|---|--|
| Japanese Cheese Selection 国産チーズセレクション ワゴンサービスにて | 3 Kinds / 3 種 3,520 5 Kinds / 5 種 5,280 |
| Caccio Cavallo (Tokyo / CHEESE STAND) Supplement charge +2,420 カッチョカバロ(東京都/チーズスタンド) 追加料金+2,420 | |
| Strawberry Fukuoka "Amaou" Gelato, Tochigi "Tochiotome" Confiture Kagoshima "Awayuki", Almond meringue, Mint 福岡県産あまおうのジェラートと栃木県産とちおとめのコンフィチュール 鹿児島県産淡雪 アーモンドのメレンゲ ミント | 2,620 |
| Tiramisu Homemade Mascarpone, Hayama Egg from Nara Kamakura "Maison Cacao" Dark Chocolate and Cacao Powder 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 | 2,200 |
| Baked Apple Maple Syrup "Noble Tonic No.01" Ice Cream Kamakura "Maison Cacao" White Chocolate, Anis, Vanilla, Cinnamon 林檎のオープン焼き メープルシロップ ノーブル トニック No.01 のアイスクリーム 鎌倉"メゾンカカオ" ホワイトチョコレート アニス ヴァニラ シナモン | 3,080 |

Please inquire to our service team for the origins of our ingredients if you have any allergies & dietary requirement.
All prices are inclusive of prevailing tax in Japanese Yen and subject to 15% service charge
食材の原産地、アレルギーやご要望などについてはサービススタッフにお尋ねください。
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。