

# PIACERE

## FIORE

"CHEESE STAND" Tokyo Burrata  
Tosa Pomelo, Cucumber, Arugula, Anchovy, Shizuoka Fruits Tomato Dressing  
チーズスタンドの“東京ブラータ”  
土佐文旦と胡瓜 ルッコラ アンチョビ 静岡県産フルーツトマトのドレッシング

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 デイル

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

or  
または

Lava Rock Grilled Kagoshima Black Pork  
Hokkaido Murakami Farm Black Bean and Potato  
Cabbage, Wild Asparagus, Rosemary, Green Mustard, Spring Herb  
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 春のハーブ

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

16,500

## LUNA

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

Housemade Tagliolini  
Hokkaido Flour "Yumekirari", Green and White Asparagus, Chili  
北海道産小麦粉“ゆめきらり”の自家製タリアリーニ  
アスパラガス 唐辛子

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

Lava Rock Grilled Kagoshima Black Pork  
Hokkaido Murakami Farm Black Bean and Potato  
Cabbage, Wild Asparagus, Rosemary, Green Mustard, Spring Herb  
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 春のハーブ

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

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

## STAGIONE

~INVERNO~

### BOTAN SHRIMP

“CHEESE STAND” Stracciatella  
Niigata “Yukitsubaki” Riz au Lait, Lemon Verbena Jelly  
Toyama “Senkaen” Flower  
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 レモンバーベナのジュレ 富山県産千華園の花

### LASAGNE

Kyoto Wild Boar Braised in Red Wine, Black Truffle  
Hokkaido Murakami Farm Matured Potato  
Hokkaido Takara Cheese “Takara no Musuhi”  
京都府産猪の赤ワイン煮込みのラザーニャ  
北海道村上農場の熟成じゃがいも  
北海道チーズ工房タカラ タカラのムスヒ 黒トリュフ

### SCORPION FISH

Turnip, Bell Pepper, Spinach  
Bottarga and Hayama Egg Yolk Sauce  
かさごのタピオカフリット  
かぶ 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

### MATSUSAKA BEEF

Ebi Taro Potato, Yellow Carrot, Brussels Sprout, Horseradish Sauce  
三重県産松阪牛テンドーロインのグリル  
海老芋 黄人参 芽キャベツ 西洋わさびのソース

### BAKED APPLE

“Noble Tonic No.01” Maple Syrup Ice Cream  
Kamakura “Maison Cacao” White Chocolate  
Anis, Vanilla, Cinnamon  
林檎のオープン焼き  
“ノーブル トニック No.01” メープルシロップのアイスクリーム  
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

24,200