

PIACERE

FIORE

Kagoshima Nanshu Farm Black Pork
Garden Salad, Fig, Balsamic Dressing
鹿児島県南州牧場の黒豚
夏のガーデンサラダ 無花果 バルサミコドレッシング

Fregola
Abalone, Scallop, Salmon Roe, Lemon, Herb
フレゴラ
鮑 帆立貝 いくら レモン ハーブ

Deep-Fried Nagasaki Leopard Coralgrouper
Malabar Spinach, Tomato, Colatura, Five-Spice
長崎県産スジアラのコトレッタ
つるむらさき トマト コラトゥーラ 5種のスパイス

or
または

Smoke-Grilled Iwate Ishiguro Farm Guinea Fowl
Young Corn, New Summer Orange, Tarragon
岩手県石黒農場 ほろほろ鳥のいぶし焼き
ヤングコーン 日向夏 エストラゴン

Compoted Yamagata Cherry
Ricotta Cheese from Shibuya "CHEESE STAND" Gelato
山形県産さくらんぼのコンポート
渋谷 チーズスタンドのリコッタチーズのジェラート

16,500

LUNA

Green Asparagus
Marinated Sardine, Jerusalem Artichoke, Dill
真鰯のマリネ
グリーンアスパラガス 菊芋 デイル

Hokkaido Potato Gnocchi
Black Pork Salciccia from Kagoshima Nanshu Farm, Sage, Parmigiano Reggiano
北海道産じゃがいものニョッキ
鹿児島県南州牧場の黒豚サルニッチャ セージ パルミジャーノ レッジャーノ

Deep-Fried Nagasaki Leopard Coralgrouper
Malabar Spinach, Tomato, Colatura, Five-Spice
長崎県産スジアラのコトレッタ
つるむらさき トマト コラトゥーラ 5種のスパイス

Smoke-Grilled Iwate Ishiguro Farm Guinea Fowl
Young Corn, New Summer Orange, Tarragon
岩手県石黒農場 ほろほろ鳥のいぶし焼き
ヤングコーン 日向夏 エストラゴン

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

~ ESTATE ~

SHIZUOKA AMELA TOMATO

Tuna, Miyazaki Caviar

静岡県産 アメーラトマト

本鮪の赤身 宮崎県産キャビア

ZUCCHINI

Octopus, Hayama Egg from Nara, Bottarga

ズッキーニ

真蛸 奈良県葉山たまご からすみ

ASPARAGUS

Sardine, Jerusalem Artichoke, Dill

アスパラガス

真鰯 菊芋 デイル

SANSHO

Eel, Grain Rice, Consommé

木の芽

鰻 十穀米 コンソメ

MANGANJI CHILI

Sea Urchin, Tagliatelle

万願寺唐辛子

雲丹 タリアテッレ

CORN

Seabass, Cumin, Balsamic Vinegar

とうもろこし

天然活け締め鱈 クミン バルサミコ

SEAWEED

Lamb, Green Pea, Potbella

海藻

仔羊 グリーンピース ポットベラ

MIYAZAKI MANGO AFFOGATO

Meringue, Black Sesame, Jasmine Tea Anglaise Sauce

宮崎県産マンゴーのアフォガート

メレンゲのアイスクリーム 黒胡麻 ジャスミンティーのアングレーズ

24,200

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.

 シヤングリ・ラ ホテルズ&リゾートでは、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。