

PIACERE

WHITE ASPARAGUS

春の輝き - ホワイトアスパラガスの至福 -

Poached White Asparagus with Own Bouillon
Hayama Egg From Nara and Guanciale, Parmigiano Reggiano

ホワイトアスパラガスのポッシュェとブイヨン
奈良県葉山たまごとグアンチャーレ パルミジャーノ レッジャーノ

7,700

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

- 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
- Kumamoto Amakusa Daio Chicken Wing Confit
Green Garden Salad, Spring Kamakura Vegetable,
Toyama "Senkaen" Flower, Red Wine Vinegar Dressing
熊本県天草大王 鶏手羽のコンフィ
グリーンサラダ 春の鎌倉野菜 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
- Hokkaido Scallop
Turnip, Dekopon, Bacon, Dill and Amaranth, Lightly Shellfish Sauce
北海道産帆立貝のグリル
かぶ でこぼん ベーコン デイル アマランサス 貝の軽いソース 4,730
- White Shrimp
"CHEESE STAND" Stracciatella
Niigata "Yukitsubaki" Riz au Lait, Lemon Verbena Jelly
Toyama "Senkaen" Flower
富山県産白海老 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 7,480

PASTA

- Homemade Tagliatelle
Hokkaido Flour "Yumekirari"
Firefly Squid, Guanciale, Fava Beans, Tomato Sauce
北海道産小麦粉"ゆめきり"の自家製タリアテッレ
富山県産蛍烏賊 グアンチャーレ グリーンピース トマトソース 5,170
- Hokkaido Murakami Farm Potato Gnocchi
Salciccia, Sage, Butter, Parmigiano Reggiano
北海道村上農場の熟成じゃがいものニョッキ
サルシッチャ セージ バター パルミジャーノ レッジャーノ 4,400

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

- 63°C Cod 4,950
Radish and Lily Root, Chardonnay Cream
63°Cの鱈
大根と百合根 シャルドネクリーム
-  Sauteed Kumamoto Momotaro Salmon 5,280
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
- Sea Bream 6,380
Artichoke, Mussels, Sea Asparagus, Dill
小鯛
アーティーチョーク ムール貝 シーアスパラガス デイル
- Poached Veal 7,480
Butterbur, Watercress, Potato Mousse, Madeira Wine Sauce
仔牛のポシェ
ふきのとう クレソン じゃがいものムース マデラソース
- Pigeon 15,400
Spinach, Celeriac, and Parsley Croquette, Liver and Thyme Sauce
フランス ラカン産鳩のロースト
ほうれん草 根セロリ パセリのクロケット レバーとタイムのソース
-  Yokohama Beef 15,400
Aged Potato from Hokkaido Murakami Farm, Black Truffle
神奈川県産横濱ビーフ 北海道村上農場の熟成じゃがいも 黒トリュフ

CHEESE & DESSERT

-  Japanese Cheese Selection 3 Kinds / 3 種 3,520
国産チーズセレクション ワゴンサービスにて 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
-  Tiramisu 2,200
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
-  Strawberry 2,640
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
- Mango Affogato 3,080
Meringue, Black Sesame, Jasmine Tea Anglaise Sauce
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

