

# PIACERE

## Seasonal Menu

シーズナルメニュー

Featuring the finest and freshest Italian and Japanese ingredients of the season  
ピャチェーレではイタリアと日本の最高級かつ新鮮な季節の食材を使用して提供するシーズナルメニュー

## Caviar À la Carte Menu

キャビア アラカルトメニュー

Miyazaki Caviar

宮崎県産キャビア

Miyazaki Caviar 50g 宮崎県産キャビア 50g	JPY 44,000	Oscietra Caviar 50g オシエトラキャビア 50g	JPY 55,000
Miyazaki Caviar 50g with Cold Scallop Capellini 宮崎県産キャビア 50g 帆立の冷製カッペリーニ	JPY 55,000	Oscietra Caviar 50g with Cold Scallop Capellini オシエトラキャビア 50g 帆立の冷製カッペリーニ	JPY 68,750
Miyazaki Caviar 30g 宮崎県産キャビア 30g	JPY 33,000	Oscietra Caviar 30g オシエトラキャビア 30g	JPY 41,800
Miyazaki Caviar 30g with Cold Scallop Capellini 宮崎県産キャビア 30g 帆立の冷製カッペリーニ	JPY 44,000	Oscietra Caviar 30g with Cold Scallop Capellini オシエトラキャビア 30g 帆立の冷製カッペリーニ	JPY 55,000

## Piccolo ( 4 course ) JPY 14,300

Shibuya Cheese Stand "Burrata", Prosciutto, Cucumber, Eggplant, Arugula, Pine Nuts, Olive, Oregano  
渋谷チーズスタンドのブラータ 生ハム 胡瓜 茄子 ルッコラ 松の実 オリーブ オレガノ

Gragnano Spaghetti, Peperoncino, Jalapeno Pepper, Paprika  
グラニャーノスパゲッティのペペロンチーノ ハラペーニョ パプリカ

**Please select one dish from below お好きなメイン料理を一品お選びください**

Braised Seabream, Japanese Parsley, Radish, Potato with Balsamic Vinegar  
小鯛の蒸し焼き 芹 ラディッシュ ポテト バルサミコ

Or 又は

Roasted Kyoto Nanatani Chicken, Garlic Leaf Flavored Consommé, Liver Mousse, Fig, Chocolate, Summer Truffle  
京都七谷鶏のロースト 葉ニンニク風味のコンソメ レバームース 無花果 チョコレート サマートリュフ

Cocotira, Coconut Flavored Tiramisu, Mascarpone, Mango, White Chocolate  
ココティラ ココナッツ風味のティラミス マスカルポーネ マンゴー ホワイトチョコレート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

## Mezzo ( 5 course ) JPY 16,500

---

Crab and Asparagus Mousse, Dill, Tomato and Paprika Coulis, Walnut Bread Tuile, Bisque Jelly  
ズワイ蟹とアスパラガスのムース デイル トマトとパプリカのクーリ 胡桃パンのチュイル ビスクのジュレ

Polenta, Clam, Shiitake Mushrooms, Mini Leek, Lemon, Green Peas, Chorizo  
ポレンタ 蛤 椎茸 ミニポワロー レモン グリーンピース チョリソ

Braised Seabream, Japanese Parsley, Radish, Potato with Balsamic Vinegar  
小鯛の蒸し焼き 芹 ラディッシュ ポテト バルサミコ

Smoked Yamayuri Pork, Eggplant, Zucchini, Corn, Red Bell Pepper, Plum, Honey, Anise, Thyme  
やまゆりポークの燻製 茄子 ズッキーニ トウモロコシ 赤ピーマン 梅 蜂蜜 アニス タイム

Blueberry Parfait, Yogurt Spherification  
ブルーベリーのパルフェ ヨーグルトのスフェリフィケーション

Coffee or Tea  
コーヒー 又は 紅茶

## Grande ( 6 course ) JPY 19,800

---

Foie Gras Terrine, Fig with Vincotto Flavored, Pain d'Epice, Chocolate Almond  
フォアグラのテリーヌ 無花果のマリネ ビンコット風味 パンデピス チョコレートアーモンド

Miyazaki Caviar and Sea Urchin Consommé Jelly with Fennel Cream, Pastis Flavored  
宮崎キャビアと雲丹のコンソメゼリー フェネルクリーム パスティス風味

Hokkaido Murakami Farm Potato Gnocchi, Truffle, Parmigiano  
北海道村上ポテトのニョッキ トリュフ パルミジャーノ

Sea Bass, Whelk Shell, Parsley Butter, Hazelnuts, Grapes  
鱸 ツブ貝 パセリバター ヘーゼルナッツ 葡萄

### **Please select one dish from below お好きなメイン料理を一品お選びください**

Lamb, Murakami Farm Beans, Asparagus, Mini Tomato, Wild Arugula, Lamb Demi-Glace Sauce  
仔羊 村上農場の豆 アスパラガス 小さなトマト ワイルドルッコラ 羊のデミグラスソース

Or 又は

Yokohama Beef, Wasabi, Yokohama Shiitake Mushroom and Seasonal Mushroom  
Red Wine Sauce Herb Bouquet (Supplement JPY 3,300)

横濱ビーフ 山葵 横濱椎茸のコンフィと夏茸 赤ワインソース 香草のブーケ(追加料金 3,300 円)

Kyoto Tea Garden Shimizuya, Matcha Vacherin

京都 茶園清水屋の抹茶のヴァシュラン

Or 又は

Flash-Frozen Red Nougat Glacé (Supplement JPY 1,100)

赤い瞬間ヌガーグラッセ(追加料金1,100 円)

Coffee or Tea  
コーヒー 又は 紅茶

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 15%のサービス料を申し受けます。