

PIACERE

Seasonal Menu

シーズナルメニュー

Featuring the finest and freshest Italian and Japanese ingredients of the season
ピャチエ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 (3 course) JPY 6,050

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

Please select one Pasta dish from below お好きなパスタ料理を一品お選びください

Chilled Tagliatelle, Made with 00 Flour from Italy

イタリア産00粉の冷製タリアテッレ

Pescatore, Sweet Shrimp, Mussel, Salmon Roe, Scallop, Tomato, Basil

ペスカトーレ 甘海老 ムール貝 イクラ 帆立 トマト バジル

Or 又は

Peach, Fruit Tomato, Prosciutto, Roasted Almond, Mint and Shibuya Cheese Stand "Ricotta"

桃 フルーツトマト 生ハム ローストアーモンド ミント 渋谷チーズスタンドのリコッタチーズ

Or 又は

Bolognese, Parmesan, Celery, Tomato, Onion, Black Pepper

ボロネーゼ パルミジャーノ セロリ トマト オニオン 黒胡椒

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 (3 course) JPY 7,150

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

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

Or 又は

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 (4 course) JPY 8,690

Eel Green Salad, Tomato, Quail Egg, Potato, Japanese Pepper Olive Oil

鰻のグリーンサラダ トマト 鶉の卵 ポテト 実山椒のオリーブオイル

Please select one dish from below お好きなパスタ料理を一品お選びください

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

Or 又は

Hokkaido Murakami Farm Potato Gnocchi, Truffle, Parmigiano (Supplement JPY 880)

北海道村上ポテトのニョッキ トリュフ パルミジャーノ (追加料金 880円)

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

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

Or 又は

Yokohama Beef, Wasabi, Yokohama Shiitake Mushroom and Summer Seasonal Mushroom

Red Wine Sauce, Herbs Bouquet (Supplement JPY 3,300)

横濱ビーフ 山葵 横濱椎茸のコンフィと夏きのこ

赤ワインソース 香草のブーケ (追加料金 3,300円)

Strawberry Mille Feuille, Matcha Meringue, Pistachio Sauce

苺のミルフィーユ 抹茶のメレンゲ ピスタチオのソース

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。