

PIACERE

FIORE

"CHEESE STAND" Tokyo Burrata
Prosciutto, Shizuoka Fruit Tomato, Cucumber, Pine Nut, Olive
チーズスタンドの東京ブッラータ
プロシュット 静岡県産フルーツマト きゅうり 松の実 オリーブ

Gnocchi
Hokkaido Murakami Farm Potato, Black truffle
北海道村上農場のじゃがいものニョッキ 黒トリュフ

Roasted Monkfish
Ibaraki "White Smoke" Bacon
Savoy Cabbage, Béarnaise Sauce
鮫鱈のロースト
ホワイトスモークのベーコン ちりめんキャベツ ベアルネーズソース

or または

Grilled Lamb Persillade Style
Hokkaido "Murakami Farm" Black Bean and Pumpkin, Aubergine, Thyme
骨付き仔羊のグリル ペルシャードスタイル
茄子 北海道村上農場の黒豆と南瓜 タイムの香り

Mikan Gelato
Tosa Pomelo, Ehime Mandarin "Beni Madonna," Kumquat
蜜柑のジェラート
土佐文旦 愛媛県産紅まどんな 金柑

19,800

LUNA

"CHEESE STAND" Tokyo Burrata
Prosciutto, Shizuoka Fruit Tomato, Cucumber, Pine Nut, Olive
チーズスタンドの東京ブッラータ
プロシュット 静岡県産フルーツマト きゅうり 松の実 オリーブ

Red Manganji Pepper Aglio Olio
Gragnano Spaghetti, Jalapeno, Parsley
赤万願寺唐辛子のアーリオオーリオ
グラニャーノスパゲティアー ハラペーニョ パセリ

Roasted Monkfish
Ibaraki "White Smoke" Bacon
Savoy Cabbage, Béarnaise Sauce
鮫鱈のロースト
ホワイトスモークのベーコン ちりめんキャベツ ベアルネーズソース

Grilled Lamb Persillade Style
Hokkaido "Murakami Farm" Black Bean and Pumpkin, Aubergine, Thyme
骨付き仔羊のグリル ペルシャードスタイル
北海道村上農場の黒豆と南瓜 茄子 タイムの香り

Tiramisu
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

23,100

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

Miyazaki Oscetra Caviar, "CHEESE STAND" Stracciatella
Niigata "Yukitsubaki" Riz au Lait, Lemon Verbena Jelly
Toyama "Senkaen" Flower

牡丹海老

宮崎県産オシエトラキャビア 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り・オレ レモンバーベナのジュレ

富山県産千華園のお花

HOMEMADE TAGLIOLINI

Hokkaido Flour "Yumekirari"

Abalone and Scallop, Dill, Lemon, Extra Virgin Olive Oil "Lorenzo No.1"

北海道産小麦粉ゆめきり 自家製タリオリーニ

鮑と帆立貝 デイル レモン

エクストラヴァージンオリーブオイル ロレンツィオ No.1

NODOGURO

Braised Black-Throat Fish

Winter Vegetable Consommé, Ginger and Sesame

のどぐろのプレゼ

冬野菜のコンソメ 生姜と胡麻

YOKOHAMA BEEF

Black Truffle, Shrimp Potato, Carrot, Brussel Sprout

Red Wine Sauce

神奈川県産黒毛和牛 横濱ビーフのグリル

黒トリュフ 海老芋 人参 芽キャベツ 赤ワインソース

APPLE

Caramelized and Poached

"Noble Tonic No.01" Maple Syrup Ice Cream

Kamakura "Maison Cacao" White Chocolate, Tonka Bean

林檎のキャラメリゼとコンポート

"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 トンカ豆

27,500

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。