

# 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です

## 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

Crab and Asparagus Mousse, Dill, White Asparagus Coulis, Walnut Bread Tuile, Bisque Jelly  
ズワイ蟹とアスパラガスのムース ディル ホワイトアスパラガスのクーリ 胡桃パンのチュイル ビスクのジュレ

Rocket Risotto, Guanciale, Shibuya Cheese Stand Stracciatella, Black Pepper, Lardo  
ルッコラのリゾット グアンチャーレ 渋谷チーズスタンドのストラッチャテッラ 黒胡椒 ラルド

### 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

Cherry Flavored Braised Rockfish, Japanese Parsley, Sakura Shrimp, Radish, Potato with Balsamic Vinegar  
メバルの蒸し焼き 桜風味 芹 桜海老 ラディッシュ ポテト バルサミコ

Or 又は

Hokkaido Lamb, Murakami Farm Beans, Wild Asparagus, Dandelions, Lamb Demi-Glace Sauce  
北海道産仔羊 村上農園の豆 アスパラソバージュ タンポポ 羊のデミグラスソース

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

---

Foie Gras Terrine, Vincotto Flavored Marinated Apple, Pain d'epice, Chocolate Almond

フォアグラのテリーヌ 林檎のマリネ ビンコット風味 パンデピス チョコレートアーモンド

Polenta, Clam, Shiitake Mushrooms, Leek, Lemon, Green Peas, Chorizo

ポレンタ 蛤 椎茸 ポワロージュース レモン グリーンピース チョリソ

Cherry Flavored Braised Rockfish, Japanese Parsley, Sakura Shrimp, Radish, Potato with Balsamic Vinegar

メバルの蒸し焼き 桜風味 芹 桜海老 ラディッシュ ポテト バルサミコ

Hokkaido Lamb, Murakami Farm Beans, Wild Asparagus, Dandelions, Lamb Demi-Glace Sauce

北海道産仔羊 村上農園の豆 アスパラソバージュ タンポポ 羊のデミグラスソース

Decopon Parfait, Emulsion, Confit, Crème Brulee, Chrysanthemum

デコポンのパルフェ エマルジョン コンフィ ブリュレ 菊の花

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

## Grande ( 6 course ) JPY 19,800

---

Botan Shrimp Carpaccio, Lemon Verbena and Lemon Jelly

Uonuma Koshihikari "Riz au Lait", Shibuya Cheese Stand Stracciatella, Toyama Senka Farm Flower

牡丹海老のカルパッチョ ベルベーナとレモンのジュレ

魚沼産コシヒカリ雪椿の"リ・オレ" 渋谷チーズスタンドのストラッチャテッラ 富山県千華園の花

White Asparagus Cold Soup, Firefly Squid Escabeche, Bottarga

ホワイトアスパラガスの冷製スープ ホタルイカのエスカベッシュ ボットアルガ

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

Marinated Trout with Consommé, Romanesco, Radish, Trout Roe Chips, Matcha

鱒のマリネ コンソメ ロマネスコ 大根 イクラのチップ 抹茶

### **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**

Poachd Veal, White Asparagus, Morel Mushrooms Cream Sauce

仔牛のポシェ 白アスパラガス モリーユ茸のクリームソース

Or 又は

Akikawa Beef, Mushroom, Kinome Purée, Herb Bouquet (Supplement JPY 3,300)

秋川ビーフ 茸 木の芽のピューレ 香草のブーケ(追加料金 3,300 円)

Strawberry Millefeuille, 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。