

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 (3 course) JPY 6,050

Shibuya Cheese Stand "Burrata", Dry-Cured Ham, Cucumber, Eggplant, Rocket, 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 dish from below お好きなメイン料理を一品お選びください

Gragnano Spaghetti, Vongole, White Wine, Sea Urchin, Abalone, Scallop, Tomato, Mini Onion

グラニャーノスパゲティのボンゴレ 白ワイン 雲丹 鮑 帆立 トマト ミニオニオン

Or 又は

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

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

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

Mezzo (3 course) JPY 7,150

Smoked Spanish Mackerel, Pickled Burdock Root, Green Peas Salad, Lemon and Hoerseradish Mousse
鱈のスモーク 新牛蒡のピクルス グリーンピースのサラダ レモンとホースラディッシュのムース

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

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

Or 又は

Poached Yamayuri Pork, White Asparagus, Morel Mushroom Cream Sauce
やまゆりポークのポシェ 白アスパラガス モリユ茸のクリームソース

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

Or 又は

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 (4 course) JPY 8,690

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

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, Leek, Lemon, Green Peas, Chorizo
ポレンタ 蛤 椎茸 ポワロージョーヌ 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

Marinated Trout with Consommé, Romanesco, Radish, Trout Roe Chips, Matcha
鱈のマリネ コンソメ ロマネスコ 大根 イクラのチップ 抹茶

Or 又は

Roasted Lamb, Murakami Farm Beans, Wild Asparagus, Dandelions, Lamb Demi-Glace Sauce
仔羊のロースト 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

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。