

PIACERE

Summer Menu

サマーメニュー

Executive Chef Andrea Ferrero presents his summer grand menu featuring the finest and freshest Italian and Japanese ingredients of the season.

エグゼクティブシェフ アンドレア・フェレーロが、
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サマーメニューです。

Please select your favourite à la carte dishes or create your own course menu.

アラカルトとして、または、ご自身でカスタマイズしたコースメニューとしてお楽しみください。

Piccolo

Antipasti Buffet

Choice of
Pasta or Risotto
Dessert
Coffee or Tea

アンティパストbuffet

お好きなメニューをお選びください。

パスタ または、リゾット
デザート
コーヒーまたは、紅茶

JPY 5,500

Mezzo

Antipasti Buffet

Choice of
Main Course
Dessert
Coffee or Tea

アンティパストbuffet

お好きなメニューをお選びください。

メインコース
デザート
コーヒーまたは、紅茶

JPY 6,500

Grande

Antipasti Buffet

Choice of
Pasta or Risotto
Main Course
Dessert
Coffee or Tea

アンティパストbuffet

お好きなメニューをお選びください。

パスタ または、リゾット
メインコース
デザート
コーヒーまたは、紅茶

JPY 7,900

Appetizers 前菜

(S) (P) Fresh Burrata Cheese, Panzanella Salad, Parma Ham and Wild Rocket Leaves 3,200
東京ブラータチーズ パンツァネラサラダ パルマ産生ハム ルッコラ

Aomori Wild Scallop, 2,600
Tartar with Greek Yogurt, Wild Sorrel and Pickled Green Pepper with Green Pea Cream
青森産帆立貝
ギリシャヨーグルトのタルタル ワイルドハーブ ピクルスしたグリーンペッパー グリーンピースのクリームと共に

Foie Gras Terrine, 2,600
Plum Chutney, Rye Bread Cracker with Pumpkin Seeds, Seasonal Vegetables in a Fresh Summer Vinegar
フォアグラのテリーヌ
プラムのチャツネ パンプキンシード入りのライブレッドクラッカー 季節の野菜 フレッシュなサマービネガー

Green Tomato Gazpacho, 3,800
Cold Cappellini, Caviar and Bottarga with Lemon Zests
グリーントマトのガスパチョ
冷たいカッペリーニ キャビア ボッタルガ レモンの香り

(S) (V) Seasonal Vegetable Composition 'Chef Omakase' Aomori Herbs and Flowers 3,000
シェフおまかせ 季節の野菜の盛り合わせ 青森産ハーブと花びらを添えて

Should you have any questions regarding provenance of ingredients, allergies or dietary requirement, please kindly enquire with our service staff.

All prices are quoted in Japanese Yen and are subject to consumption tax and 15% service charge.

(V) Vegetarian, (P) Contains Pork, (S) Signature Dish

Pasta & Risotto パスタ&リゾット

(S) (P) Spaghettoni Alla Carbonara, Egg Yolk, Crunchy Pork and Pecorino Cheese スパゲッtoneニカルボナーラ クリスピーなグアンチャーレとペコリーノチーズを添えて	3,500
(V) Piennolo Tomato Spaghetti, Sicilian Extra Virgin Olive Oil with Home-Made Dry-Salted Ricotta ピエンノロ産トマトのスパゲッティー シチリア産エキストラバージンオリーブオイル 自家製ドライソルトリコッタチーズ	4,000
Linguine in a Butter and Tomato Water Sauce with Tuna and Lime (1,000 supplement in set menu) バターとトマトウォーターソースのリングイネ 中とろまぐろとライムの香り (プラス 1,000 円でコースメニューに)	3,500
Sweet Corn Risotto with Home-Made Pickled Sardines スイートコーンリゾット 自家製サードン ピクルスと共に	2,500
(S) (V) Tender Garlic Risotto with Sour Cream and Cheese ガーリックリゾット サワークリームとチーズと共に	3,000
(P) Home-made Lasagna with Meat Sauce and Fresh Burrata 自家製ラザニヤ ミートソースと新鮮なブルータチーズ	3,000

Main Courses メインコース

(S) Seared Wild Aomori Scallop and Raw Tomato, Cold Oven-Baked Eggplant Cake, Eggplant Purée, Green Tomato and Artichoke 青森産ホタテ貝のグリル 生トマト 冷たい茄子のオープン焼き 茄子のピューレ グリーントマト アーティチョークを添えて	3,700
(P) Roast Italian Loin of Veal and Parma Ham, Girolle Mushrooms, Braised Lettuce Heart and Parsnip Purée, Light White Wine and Brown Butter Sauce (1,500 supplement in set menu) ローストしたイタリア産仔牛のロース パルマハム ジロール茸 蒸したレタス パースニップのピューレ 白ワインとバターのソースと共に (プラス 1,500 円でコースメニューに)	4,200
(S) (P) Hasegawa Farm Pork with Grilled Corn and Onion, Crunchy Zucchini Flower and Corn Purée under a Corn and Rice Puff 長谷川牧場の豚肉 グリルコーンとグリル オニオン クリスピーズッキーニフラワー コーンピューレ コーンとライスのパフを添えて	3,700
Seared John Dory in Sicilian Extra Virgin Olive Oil, Red Quinoa, Sour Beetroot and Wild Sorrel with Sour Cream Cheese Sauce シチリア産オリーブオイルで火をいれたマトウダイ レッドキノアとサワービートルートワイルドハーブ サワークリームチーズのソースと共に	3,700
(S) Salt-Grilled Nodoguro, Marinated Cucumber, Avocado Cream, Lightly Poached Potato Slices in Extra Virgin Olive Oil, SAomori Sea Salt and Lime Zest (1,500 supplement in set menu) 塩でグリルしたのどぐろ キュウリのマリネ アボカドクリーム エキストラバージンオリーブオイルでポシェしたポテトスライス 青森産の塩とライムの香り (プラス 1,500 円でコースメニューに)	6,000
(V) Breaded Slice of Eggplant Fried in Olive Oil, Fresh Tomato Sauce, Parmigiano, Extra Virgin Olive Oil and Basil オリーブオイルで揚げた完熟茄子 フレッシュトマトソース パルミジャーノ エキストラバージンオリーブオイルとバジルの香り	3,500

Desserts デザート

(S) (P) Hazelnut Tiramisu ヘーゼルナッツティラミス	1,400
(P) Clear Coffee Affogato, Almond Cream, Coffee Ice Cream and Amaretto Savarin with Chocolate Pearls コーヒーアフogaート アーモンドクリーム 杏仁の香り コーヒーアイスクリーム アマレットのサバラン パールチョコレート添えて	1,400
(P) Peach Ice Cream, Passion Fruit Jelly, Coconut Cream and Rosemary Corn Bread with Limoncello ピーチアイスクリーム パッションフルーツゼリーとココナッツクリーム ローズマリーのコーンブレッドとレモンチェロの香り	1,400
(S) Moelleux au Chocolat with Lime, Gin Marinated Cucumber and Green Cinnamon Ice Cream モワルーチョコレート ライムの香り ジンでマリネした胡瓜 グリーンシナモンアイスクリーム添えて	1,400

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。

表記料金は全て日本円で、消費税と 15% のサービス料を別途申し受けます。

(V) ベジタリアン, (P) ポーク, (S) シグネチャーメニュー