

IL NUOVO

Chef Fulvio's Dinner Menu
シェフ フルヴィオ デイナーコース

15,400

Aperitivo アペリティーボ

Beef Tartare, Olive and Tomato
ビーフタルタル オリーブ トマト
&

"Scarpetta" Reduction of Beef Pan Jus, Basil Emulsion
ビーフのジュ バジリエマルジョン "スカルペッタ"

Antipasto アンティパスト

Zucchini alla Scapece, Blossom Fritto, Ricotta and Saffron
ズッキーニスカパーチェ 花のフリット サフラン

Pasta パスタ

House-made Spaghettoni in Acidulated Butter
Charcoal Roasted Oyster, Baby Squid, Ramson and Burnt Lemon
自家製スパゲッtone 柑橘バター 牡蠣のチャコールロースト
蛸烏賊 ラムソン 焦がしレモン

Secondi メイン料理

Spanish Mackerel, Savoy Cabbage, Colorful Beet, Sorrel
鱈 サボイキャベツ 色とりどりのビーツソレル
&

Japanese Sirloin, Tomato Zabaione, Swiss Chard Mostarda and Mustard
国産牛サーロイン トマトザバイオーネ
スイスチャード モスタルダ マスタード

Dolce ドルチェ

Panna Cotta, Caramelized Honey
Berry and Spiced Tea Syrup
パナコッタ ハチミツのキャラメリゼ
ベリー オリジナルティーのシロップ

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

CLASSICO CINQUE


5-Course Dinner Menu
5品のディナーコース

9,900

Appetizer 前菜

Beef Tongue in Salmis, Salsa Verde, Cherry BBQ Sauce
Toasted Rosemary Brioche
牛タンのサルミ サルサヴェルデ チェリーバーベキューソース
ローズマリー風味のブリオッシュ

Soup スープ

Fava Bean Soup with Goat Cheese, Taralli 
そら豆のクリームスープ ゴートチーズ タラーリ

Pasta or Risotto パスタ or リゾット

Roasted Yellow Datterino Tomato Risotto, Burrata
Raw Pink Prawn and Lemon with Anchovy Colatura
ローストしたイエローダッテリーノトマトのリゾット
赤海老 レモン コラトゥーラ ブッラータ

or

Mezze Maniche Mancini with Beef Brisket Genovese
Pecorino Foam, Black Truffle
メッツエマニケ マンチーニ 牛肉のブリスケットのジェノベーゼ
ペコリーノフォーム 黒トリュフ

Main Course メインディッシュ

Pan Seared Sea Bream, Kale Sprout, Arugula Pesto
Hamaguri Clams, Beurre Blanc
鯛のソテー ケールスプラウト ルッコラペストー 蛤 ブールブラン

or

Australian Beef Rib Eye
Roasted Potato Textures, Taggiasca Olive, Leek Confit and Cacciatora Sauce
オーストラリア産牛リブアイ
ローストポテト タジャスカオリーブ 葱のコンフィ カチャトーラソース

Dolce ドルチェ

Sweet Potato Tiramisu
さつまいものティラミス

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

CLASSICO QUATTRO


4-Course Dinner Menu
4品のディナーコース

8,800

Appetizer or Soup 前菜 or スープ

Beef Tongue in Salmis, Salsa Verde, Cherry BBQ Sauce
Toasted Rosemary Brioche
牛タンのサルミ サルサヴェルデ チェリーバーベキューソース
ローズマリー風味のブリオッシュ

or

Fava Bean Soup with Goat Cheese, Taralli 
そら豆のクリームスープ ゴートチーズ タラーリ

Pasta or Risotto パスタ or リゾット

Roasted Yellow Datterino Tomato Risotto, Burrata
Raw Pink Prawn and Lemon with Anchovy Colatura
ローストしたイエローダッテリーノトマトのリゾット
赤海老 レモン コラトゥーラ ブッラータ

or

Mezze Maniche Mancini with Beef Brisket Genovese
Pecorino Foam, Black Truffle
メッツエマニケ マンチーニ 牛肉のブリスケットのジェノベーゼ
ペコリーノフォーム 黒トリュフ

Main Course メインディッシュ

Pan Seared Sea Bream, Kale Sprout, Arugula Pesto
Hamaguri Clams, Beurre Blanc
鯛のソテー ケールスプラウト ルッコラペストー 蛤 ブールブラン

or

Australian Beef Rib Eye
Roasted Potato Textures, Taggiasca Olive, Leek Confit and Cacciatora Sauce
オーストラリア産牛リブアイ
ローストポテト タジャスカオリーブ 葱のコンフィ カチャトーラソース

Dolce ドルチェ

Sweet Potato Tiramisu
さつまいものティラミス

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

ANTIPASTI, SALAD & SOUP

アンティパスト/サラダ/スープ

Baby Leaf Salad with Asparagus, Carrot, Radish and Balsamic Vinegar from Modena
ベビーリーフとアスパラガス 人參 ラディッシュのサラダ 熟成バルサミコ 2,090

Salad of Different Ripe Varietal Tomatoes
Pickled Red Onion & Maldon Sea Salt
色々な高糖度完熟トマトのサラダ 赤玉葱のピクルスとシーソルト 2,310

Buffalo Mozzarella, Tomato and Basil Pesto
水牛のモッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ 2,750

Three Kinds of Cold Cut Selection
Prosciutto, Mortadella and Spicy Salami Soppresata Served with Black Olive
3種類のコールドカットとブラックオリーブ (プロシュート モルタデッラ ソプレッサータサラミ) 3,080

Japanese Premium Prosciutto 30g
Served with Seasonal Japanese Fruit and Bread
国産プロシュート30gと季節のフルーツ ASK

Beef Tongue in Salmis, Salsa Verde, Cherry BBQ Sauce
Toasted Rosemary Brioche, Black Truffle
ビーフタンのサルミ サルサヴェルデ チェリーバーベキューソース ローズマリー風味のブリオッシュ 黒トリュフ 3,190

Minestrone Vegetable Soup
野菜のミネストローネ 1,980

Fava Bean Soup with Goat Cheese, Taralli
そら豆のクリームスープ ゴートチーズ タラーリ 1,980

PANINI

バーガー&サンドイッチ

Classic Cheeseburger
クラシック チーズバーガー 4,180

Japanese Wagyu Beef Hamburg Steak, Brioche Bun
Tomato, Lettuce, Cheddar Cheese
With your choice of French Fries or Green Leaf Salad
和牛パティ/自家製ブリオッシュバンズ/トマト/レタス/チェダーチーズ フレンチフライ または グリーンサラダをお選びください

Club Sandwich
クラブサンドイッチ 3,190

Bacon, Grilled Chicken, Tomato, Lettuce, Fried Egg with Comté Cheese
Toasted White Bread with Your Choice of French Fries or Green Leaf Salad
ベーコン/グリルチキン/トマト/レタス/コンテチーズ入り卵焼き トーストしたホワイトブレッド/フレンチフライ または グリーンサラダ付き

Vegan Mushroom Burger
ビーガンマッシュルームバーガー 3,190

Gluten-free Bread, Kochi Shiitake Mushroom, Polenta Soy Cream
Onion Jam, Avocado, Rucola, Cashew Nut
With your choice of French Fries or Green Leaf Salad
グルテンフリーブレッド/高知産椎茸/ポレンタ豆乳クリーム オニオンジャム/アボカド/ルッコラ/カシューナッツ フレンチフライ または グリーンサラダをお選びください

A-LA-CARTE

アラカルト

PASTA & RISOTTO

パスタ&リゾット

To guarantee the best quality, all our pasta and risotto are cooked upon ordering. Please allow 15 to 20 minutes to be served.

パスタおよびリゾットはご注文を
いただいてから調理するため、15分から20分のお時間を頂戴いたします。

Spaghetti with Fresh Tomato, Basil and Grana Padano
フレッシュトマト バジルとグラナパダーノチーズのスパゲッティ 2,640

House-made Pici Cacio e Pepe
Pecorino Romano and Black Pepper
自家製パスタ ピチ ペコリーノチーズ 黒胡椒 3,080

Mezze Maniche di Semola Mancini alla Carbonara
Pancetta and Pecorino Cheese
メッツエマニケ セモラ マンチーニ カルボナーラ パンチェッタとペコリーノチーズ 3,190

House-made Tagliatelle with Wagyu and Pork Bolognese Ragù
自家製タリアテッレ 和牛と豚肉のボロネーゼソース 3,300

Aged Acquerello Risotto with Wild Porcini
Shimeji Mushroom, Hazelnut and Seasonal Black Truffle
熟成イタリア米と野生きのこのリゾット
ポルチーニ茸 しめじ ハーゼルナッツと黒トリュフ 3,410

Spaghetti di Semola Mancini with Scallop, Clam and Bottarga
スパゲッティ セモラ マンチーニ 帆立とクラム 唐墨 3,740

DESSERT

デザート

K'shiki Classic Tiramisu
ケシキのクラシックティラミス 1,760

Classic Baked Cheesecake Served with Berries
クラシックチーズケーキとベリー 1,760

Vegan Chocolate Terrine, Fresh Berry & Soy Chantilly
ビーガンチョコレートテリーヌ フレッシュベリー 豆乳のシャンティイ 1,760

Your Choice of Two Kinds of Ice Cream or Sorbet:
アイスクリーム または シャーベット お好みの 2 種をお選びください 880

Vanilla バニラ
Chocolate チョコレート
Pistachio ピスタチオ
Matcha 抹茶

Strawberry ストロベリー
Lemon レモン
Mango マンゴー
Coconut ココナッツ

MAIN COURSE

メインディッシュ

To guarantee the best quality, all our main courses are cooked upon ordering. Please allow 20 to 30 minutes to be served.

メインディッシュはご注文を
いただいてから調理するため、20分から30分のお時間を頂戴いたします。

VEGETABLE

ベジタブル

Seasonal Vegetable from Japanese Farmers
with Your Choice of Sauces
農家から届く季節野菜
(ソースをお2つお選びください) 3,080

Sicilian Olive Oil, Salt & Pepper
シチリア産オリーブオイルと岩塩 胡椒
Carbonara Cream
カルボナーラソース

Truffle Vinaigrette
トリュフビネグレット
Miso Mayonnaise
味噌マヨネーズ

FISH お魚

Pan Seared Sea Bream
Kale Sprout, Arugula Pesto, Hamaguri Clams Beurre Blanc
鯛のソテー ケールスプラウト ルッコラペスト 蛤 ブールブラン 5,390

MEAT お肉

Japanese Chicken "Porchettato"
Roasted Potato Taggiasca Olive, Leek Confit and Cacciatora Sauce
チキンポルケッタ
ローストポテト タジャスカオリーブ 葱のコンフィ カチャトラソース 5,940

"Stracotto" Braised Wagyu Beef Cheek and Red Wine
Served with Polenta and Steamed Vegetable
ストラコット 和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
ポレンタとスチーム野菜 7,700

GRILL グリル

Served with Your Choice of Seasonal Vegetable or French Fries.
季節野菜 または フレンチフライ をお選びください。

● New Zealand Grass Fed Beef Ribeye
ニュージーランド産グラスフェッドビーフリブアイ 300 gr 6,600

● Japanese Beef Sirloin
国産牛サーロイン 200 gr 9,350

● Japanese Tenderloin
国産牛フィレ肉 200 gr 14,300

● Salmon Fillet
サーモンフィレ レモンソース 200 gr 6,600

● Japanese Chicken Supreme with Mustard Sauce
国産鶏胸肉 マスタードソース 200 gr 5,500

Vegetarian ベジタリアン
Vegan ビーガン
Gluten Free グルテンフリー

Lactose Free ラクトースフリー
Hot 辛い料理

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。