

## IL NUOVO

Chef Fulvio's Lunch Menu  
シェフ フルヴィオ ランチコース

13,200

### 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, Fritto Blossom, 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 Baby Squid, Ramson and Burnt Lemon  
自家製スパゲッtoneニ 柑橘バター  
蛸烏賊のチャコールロースト ラムソン 焦がしレモン

### Secondi メイン料理

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

or

Australian Beef Rib Eye

Tomato Zabaione, Swiss Chard Mostarda and Mustard  
オーストラリア産牛リブアイ  
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

## IL PRANZO CLASSICO

4-course Classic Lunch Menu  
4品のランチコース

7,700

### 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

### 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  
メッツエマニケ マンチーニ 牛肉のプリスキットのジェノベーゼ  
ペコリーノフォーム

### 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

Chicken Porchettato  
Roasted Potato Textures, 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

## IL PRANZO CORTO

3-course Lunch Menu  
3品のランチコース

5,500

### 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

### 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  
メッツエマニケ マンチーニ 牛肉のプリスキットのジェノベーゼ  
ペコリーノフォーム

### 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

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。

## 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 porcini しいたけ ヘ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。