

IL NUOVO

Chef Fulvio's Lunch Menu
シェフ フルヴィオズ 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 バジルエマルジョン "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
自家製スパゲットーニ 柑橘バター
蛭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


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   2,090
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

Salad of Different Ripe Varietal Tomatoes   2,310
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


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

Three Kinds of Cold Cut Selection  3,080
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)

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


Beef Tongue in Salmis, Salsa Verde, Cherry BBQ Sauce  3,190
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

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


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

PANINI

バーガー&サンドイッチ

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

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  3,190
クラブサンドイッチ

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  3,190
ビーガンマッシュルームバーガー

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  2,640
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

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

Mezze Maniche di Semola Mancini alla Carbonara 3,190
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

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


Aged Acquerello Risotto with Wild Porcini   3,410
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 ヘーゼルナッツと黒トリュフ



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



DESSERT





デザート







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

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

Vegan Chocolate Terrine, Fresh Berry & Soy Chantilly   1,760
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

Your Choice of Two Kinds of Ice Cream or Sorbet:   880
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

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   3,080
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)


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


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

FISH お魚

Pan Seared Sea Bream  5,390
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

MEAT お肉

Japanese Chicken "Porchettato"  5,940
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

"Stracotto" Braised Wagyu Beef Cheek and Red Wine  7,700
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

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 300 gr 6,600
ニュージーランド産グラスフェッドビーフリブアイ




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

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

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

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

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

 Lactose Free  Hot 
ラクトースフリー 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。