

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

Three Grains Cracker with Cuttlefish "Lardo"
Sage and Pancetta Espuma
三種の穀物クラッカー 烏賊のラルド
セージとパンチェッタのエスプーマ

&

Steamed Seaweed Focaccia
Artichoke Mousse
海苔の蒸しフォカッチャ
アーティチョークムース

Antipasto アンティパスト

Foie Gras, Prosciutto, Melon, Balsamic and Grape Sauce
フォアグラ プロシュート メロン バルサミコ酢と葡萄のソース

Risotto リゾット

Job's Tear Risotto, Parmigiano Reggiano Cheese
Blood Orange, Pink Prawn and Sea Urchin
ハト麦のリゾット パルミジャーノレッジャーノチーズ
ブラッドオレンジ 赤海老 雲丹

Secondi メイン料理

Japanese Amberjack, Mediterranean Bouquet
"Scoglio" Sauce and Squid Ink, Glazed Eggplant
鱈 地中海のブーケ スコリオソースと烏賊墨 茄子のグラッセ

Japanese Beef Sirloin
Tomato Zabaione, Caponata and Oyster Leaf
国産牛サーロイン
トマトザバイオーネ カポナータとオイスターリーフ

Dolce ドルチェ

Apricot Semifreddo, Dates and Sake
アプリコットのアイスクリームケーキ デーツと日本酒

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

Summer Citrus Marinated Sardine, Panzanella
Lemon and Green Tomato Guazzetto
鰯のシトラスマリネ パンツァネッラ
レモンとグリーントマトのグアゼット

Soup スープ

Fava Bean Soup with Goat Cheese 
House-made Cardamon Taralli
そら豆のクリームスープ ゴートチーズ 自家製カルダモンタラーリ

Pasta パスタ

House-made Tonnarelli in Veal Jus
Zucchini and Tropea Red Onion in Agrodolce
自家製トンナレッリ 仔牛のジュ
ズッキーニとレッドトロペアのアグアドルチェ

or

Pasta Mista with Potato "Alla Cilentana"
Scallop, Clam and Mussel
パスタミスタ ジャガイモのアッラチレンターナ
帆立 浅利 ムール貝

Main Course メインディッシュ

Poached Tokyo Bay Seabass, Escarole "M'buttunata"
Two Kinds of Tomato and Pine Nuts Pesto
東京湾で獲れた鱸のポーチ エスカロール
二種類のトマトと松の実のペスト

or

Slow Cooked Japanese Beef Rump Steak with Green Asparagus
Buttermilk Sauce and Laurel Oil
国産牛ランプステーキ グリーンアスパラガス
バターミルクソースとローレルオイル

Dolce ドルチェ

Tiramisu with Saffron Cream, Black Lemon and Espresso
ティラミス サフランクリーム ブラックレモン エスプレッソ

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 前菜

Summer Citrus Marinated Sardine, Panzanella
Lemon and Green Tomato Guazzetto
鰯のシトラスマリネ パンツァネッラ
レモンとグリーントマトのグアゼット

Pasta パスタ

House-made Tonnarelli in Veal Jus
Zucchini and Tropea Red Onion in Agrodolce
自家製トンナレッリ 仔牛のジュ
ズッキーニとレッドトロペアのアグアドルチェ

or

Pasta Mista with Potato "Alla Cilentana"
Scallop, Clam and Mussel
パスタミスタ ジャガイモのアッラチレンターナ
帆立 浅利 ムール貝

Main Course メインディッシュ

Poached Tokyo Bay Seabass, Escarole "M'buttunata"
Two Kinds of Tomato and Pine Nuts Pesto
東京湾で獲れた鱸のポーチ エスカロール
二種類のトマトと松の実のペスト

or

Slow Cooked Japanese Beef Rump Steak with Green Asparagus
Buttermilk Sauce and Laurel Oil
国産牛ランプステーキ グリーンアスパラガス
バターミルクソースとローレルオイル

Dolce ドルチェ

Tiramisu with Saffron Cream, Black Lemon and Espresso
ティラミス サフランクリーム ブラックレモン エスプレッソ

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 人参 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 水牛のモッツァ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
Summer Citrus Marinated Sardine, Panzanella Lemon and Green Tomato Guazzetto 鯖のシトラスマリネ レモンとグリーントマトのグアゼット	3,190
Minestrone Vegetable Soup 野菜のミネストローネ	1,980
Fava Bean Soup with Goat Cheese, House-made Cardamon Taralli そら豆のクリームスープ ゴートチーズ 自家製カルダモンタラリ	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

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
House-made Tonnarelli in Veal Jus Zucchini and Tropea Red Onion in Agrodolce 自家製トンナレリ 仔牛のジュ ズッキーニとレッドトロペアのアグアドルチェ	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 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 ケン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	Strawberry	ストロベリー
Chocolate	チョコレート	Lemon	レモン
Pistachio	ピスタチオ	Mango	マンゴー
Matcha	抹茶	Coconut	ココナッツ

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。

MAIN COURSE

メインディッシュ

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

Poached Tokyo Bay Seabass, Escarole "M'buttunata" Two Kinds of Tomato and Pine Nuts Pesto 東京湾で獲れた鱸のポーチ エスカロール 二種類のトマトと松の実のペースト	5,390
---	-------

MEAT

お肉

Roasted Lamb Rack and Lamb Arrosticino with Green Asparagus, Buttermilk Sauce and Laurel Oil ラムラックのローストとアロステイチャーノ グリーンアスパラガス バターミルクソースとローレルオイル	6,600
---	-------

"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 ポレンタと季節野菜	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。

● Australian Beef Ribeye オーストラリア産ビーフリアイ	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	250 gr 5,500

*Additional Side Dish +1,100
サイドディッシュの追加 +1,100

Steamed Rice ライス	French Fries フレンチフライ
Mashed Potato マッシュドポテト	Seasonal Vegetable 季節野菜