

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

Three Grains Cracker with Cuttlefish "Lardo"
Sage and Pancetta Spuma
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 and Pink Prawn
ハト麦のリゾット パルミジャーノレッジャーノチーズ
ブラッドオレンジと赤海老

Secondi メイン料理

Japanese Amberjack, Mediterranean Bouquet
"Scoglio" Sauce and Squid Ink, Glazed Eggplant
鱒 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

or

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

IL PRANZO CLASSICO

4-course Classic Lunch Menu
4品のランチコース

7,700

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
自家製トナレツリ 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"
Clam and Mussel
パスタミスタ ジャガイモのアッラチレンターナ
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

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ィチーノ
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

Dolce ドルチェ

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

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 鰯のシトラスマリネ 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 | 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 |