

# Bistecca alla fiorentina

## di manzo americano premiato

フィレンツェ風 骨付きステーキ

■ USDA prime beef Florentine-style steak

Bone-in sirloin steak 骨付きサーロインのビステッカ	about 450g for two 2名様用	¥ 18,000
	about 600g for three 3名様用	¥ 24,000
T-bone porterhouse steak 骨付きTボーンのビステッカ	about 450g for two 2名様用	¥ 24,000
Bone-in rib steak 骨付きリブロースのビステッカ	about 450g for two 2名様用	¥ 18,000
Bone-less tenderloin steak ファイル肉のビステッカ	about 200g	¥ 8,000

## Antipasto Freddo 冷前菜

INTORNO salad ¥ 1,800  
ヘルシーなケールを使ったINTORNOサラダ

Caesar salad ¥ 1,600  
削りたてのグラナパダーノチーズとロメインレタスのシーザーサラダ

Green salad シンプルなグリーンサラダ ¥ 1,200

24months aged Parma ham ¥ 1,800  
ガローニ社24ヵ月熟成のプロシュート

Beef round prosciutto "bresaola" carpaccio ¥ 1,800  
牛モモ肉の生ハム「ブレザオラ」のカルパッチョ仕立て

Slice of toasted bread with duck liver pate ¥ 1,800  
合鴨レバーのパテ クロスティニーニ

Cavir platter with sour cream & smoke salmon ¥ 10,000  
キャビアのプレート サワークリームとサーモンのタルタルを添えて

Recommended appetizer using selected vegetables  
彩り野菜を使った前菜<スタッフがおすすめ致します>

Bagna càuda (fresh vegetables and bagna càuda sauce) ¥ 1,800  
バーニャカウダ(生野菜 & バーニャカウダソース)

Pinzimonio (fresh vegetables and olive oil) ¥ 1,800  
ピンツィモニーニ(生野菜 & オリーブオイル)

Saltato (saute) サルタート(ソテー) ¥ 1,200

Bollito (steamed vegetables) ボリート(温野菜) ¥ 1,500

Fritters フリット(揚げ物) ¥ 1,500

Zuppa (soup) ズッパ(スープ) ¥ 1,200

Other cuisine その他のバリエーション ¥ 1,200~

## Antipasto Caldo 温前菜

Roast Canadian lobster ¥ 4,800  
カナダ産 オマール海老のロースト 炎のインフェルノ風

Consommé with Canadian lobster tails ¥ 1,800  
カナダ産 オマール海老テールのコンソメスープ

White kidney bean stew, sage fragrance ¥ 1,200  
白インゲン豆の煮込み セージの香り

Ovenbaked potatoes, rosemary taste ¥ 1,200  
ポテトのオープン焼き ローズマリー風

Dried cod gratinato ¥ 1,800  
干し鱈のグラティナート ホワイトソースのオープン焼き

## Secondo piatto 肉・魚料理

Japanese black beef sirloin tagliata <150g> ¥ 8,500  
国産黒毛和牛 サーロインのタリアータ

<300g> ¥ 13,000

Kobe beef sirloin tagliata <200g> ¥ 26,000  
神戸牛 A5サーロインのタリアータ

Grilled lamb fennel fragrance or roasted lamb in salt crust <about 300g> ¥ 8,000  
仔羊のフェネル焼き 又は 塩釜焼き

Roasted bone-in guinea fowl from Iwate prefecture <about 350g> ¥ 8,800  
岩手県産 骨付きホロホロ鶏のロースト

Grilled king salmon <150g> ¥ 4,200  
キングサーモンと季節野菜のグリル

## Pasta e Risotto パスタ & リゾット

Spaghetti al peperoncino with Karasumi ¥ 1,800  
カラスミの風味を加えたスパゲティ ベベロンチーノ

Tjarin with beef ragu sauce ¥ 1,800  
軽やかなパスタ「タヤリン」 牛肉とトマトのソース

Trofie pasta genovese ¥ 1,700  
本場ジェノバのパスタ 「トロフィエ」とバジルソース

Milanese saffron risotto ¥ 1,600  
国産「和みりゾット」米を使った ミラノ風 黄金色のサフランリゾット

## Tartufo speciarita トリュフの一皿

■ Fragrant Italian black truffle is served beside the table.  
イタリア産の香り高い黒トリュフをテーブルサイドでスライスいたします

Flagrant black truffle taglierini-thin noodles ¥ 3,400  
黒トリュフの香り豊かなタヤリン

Flagrant black truffle risotto ¥ 3,400  
黒トリュフの香り豊かなリゾット<国産「和みりゾット」米使用>

## Pane パン

Focaccia & grissini ¥ 300  
フォカッチャ & グリッシーニ