

Bistecca alla fiorentina

di manzo americano premiato

フィレンツェ風 骨付きステーキ "ビステッカ"

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	¥ 17,000
	about 600g for three 3名様用	¥ 22,000
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	¥ 22,000
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	¥ 17,000

Antipasto Freddo 冷前菜

INTORNO salad ¥ 1,500

ケールを使ったINTORNOサラダ

Caesar salad ¥ 1,500

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 ¥ 1,700

ガローニ社24ヵ月熟成のプロシュート

Beef round prosciutto "bresaola" carpaccio ¥ 1,700

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 ¥ 1,700

合鴨レバーのパテ クロステイーニ

Cavir platter with sour cream & smoke salmon ¥ 9,500

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くスタッフがおすすめ致します

Bagna càuda (fresh vegetables and bagna càuda sauce) ¥ 1,700

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) ¥ 1,700

ピンツィモーニオ(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) ¥ 1,400

Other cuisine その他のバリエーション ¥ 1,200~

Antipasto Caldo 温前菜

Roast Canadian lobster ¥ 4,500

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 ¥ 1,700

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 ローズマリーの香り

Mushroom gratinato ¥ 1,200

ジャンボマッシュルームのグラティナート

Secondo piatto 肉・魚料理

Japanese black beef sirloin tagliata <100g> ¥ 4,100

国産黒毛和牛 サーロインの900℃グリル

<200g> ¥ 8,100

<300g> ¥ 12,100

Kobe beef sirloin tagliata <200g> ¥ 24,100

神戸牛 A5サーロインのタリアータ

USDA prime bone-less tenderloin steak <100g> ¥ 3,800

USプライムフィレのグリル

<200g> ¥ 7,500

Grilled lamb fennel fragrance or roasted lamb in salt crust <about 300g> ¥ 7,500

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> ¥ 8,200

岩手県産 骨付きホロホロ鶏のロースト

Grilled king salmon <150g> ¥ 3,900

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 ¥ 1,700

カラスミの風味を加えたスパゲティ ペペロンチーノ

Tajarin with beef ragu sauce ¥ 1,700

軽やかなパスタ"タヤリン" 牛肉とトマトのソース

Milanese saffron risotto ¥ 1,500

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 tagliarini-thin noodles ¥ 3,200

黒トリュフの香り豊かなタヤリン

Flagrant black truffle risotto ¥ 3,200

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