Dinner Course “Luna Piena”

ディナーコース “ルナ・ピエーナ”

— 旬素材の生命力をいただく美食医メニュー —

Antipasto Misto

Antipasto misto with high tea style – Beauty foods for well-being -

免疫力アップ前菜盛り合わせ　ハイティースタイル

• • •

Zuppa

Seasonal vegetable soup

季節野菜のスープ

• • •

Primo Piatto

Spaghettone aglio e olio with small shrimp and lobster bisque

桜エビとオマールビスクのペペロンチーノ　スパゲットーネ

• • •

Second Piatto

Today’s fish or meat

本日のお魚料理 又は お肉料理

又は

アンガス牛のＴボーンステーキ（2 名様より）（＋2,200 円）

• • •

Dolce

SAKURA Oeuf a la neige

桜のウ・アラ・ネージュ

• • •

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥8,250

"Please inform your server of any food allergies Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to 15% service charge. Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条 件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

Dinner Course “ARGENTO”

ディナーコース “アルジェント”

— 旬素材の生命力をいただく美食医メニュー —

Antipasto Misto

Antipasto misto with high tea style – Beauty foods for well-being -

免疫力アップ前菜盛り合わせ　ハイティースタイル

• • •

Antipasto Caldo

Gratinato with grilled lobster and white asparagus

オマール海老のグリルとホワイトアスパラのグラティナート

• • •

Primo Piatto

Homemade tagliatelle with crab and turnip served with dried mullet roe

ズワイガニとカブのクレマ　自家製タリアテッレ

カラスミを振りかけて

• • •

Second Piatto

Today’s fish or meat

本日のお魚料理 又は お肉料理

又は

アンガス牛のＴボーンステーキ（2 名様より）（＋2,200 円）

• • •

Dolce

SAKURA Oeuf a la neige

桜のウ・アラ・ネージュ

• • •

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

￥10,450

"Please inform your server of any food allergies Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"

All menu prices are subject to 15% service charge. Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条 件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

Dinner Course “ORO”
ディナーコース “オーロ”

Antipasto Misto
Antipasto misto with high tea style – Beauty foods for well-being -
免疫力アップ前菜盛り合わせ　ハイティースタイル

• • •

Primo Piatto
Gratinato with grilled lobster and white asparagus
オマール海老のグリルとホワイトアスパラのグラティナート

• • •

Second Piatto
Homemade tagliatelle with crab and turnip served with dried mullet roe
ズワイガニとカブのクレマ　自家製タリアテッレ
カラスミを振りかけて

• • •

Pesce
Seabream steamed with seaweed served with lobster and spring vegetable
桜鯛とオマール海老の海藻蒸し　春野菜のナージュ仕立て

又は
三重県産伊勢海老　２種の調理法で（+2,750 円）

• • •

Carne
Italian Rossini, Domestic beef and sautéed foie gras, aromatic truffle
国産牛ロースとフォアグラの重ね焼き　ロッシーニスタイル

• • •

Dolce
Verrine with fruit tomato and Japanese citrus
フルーツトマトと日向夏のヴェリーヌ

• • •

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

￥12,650

"Please inform your server of any food allergies Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"
All menu prices are subject to 15% service charge. Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条 件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

Dinner Course “Degustazione”
ディナーコース “デグスタツィオーネ”

Amuse
Onion and SAKURA sqiuma
fried onion and caviar
玉ねぎと桜のエスプーマ
フライドオニオンとキャビア

• • •

Antipasto
Horsemeat carpaccio
served with marinade spring vegetable and balsamic vinegar
熊本県産馬肉のカルパッチョ　春野菜のマリネと有機バルサミコ

• • •

Primo Piatto
Spaghetti carbonara with Roman style
千葉県産アスタキレッド卵とトリュフのスパゲティーカルボナーラ

• • •

Pesce
ISE-EBI lobster, cooked by 2kinds of recipes
三重県産伊勢海老　2種の調理法で

• • •

Carne
Italian Rossini, Domestic beef and sautéed foie gras, aromatic truffle
国産牛とフォアグラの重ね焼き　ロッシーニスタイル

• • •

Pre Dolce
Verrine with fruit tomato and Japanese citrus
フルーツトマトと日向夏のヴェリーヌ

• • •

Dolce
SAKURA Oeuf a la neige
桜のウ・アラ・ネージュ

• • •

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

¥17,050

"Please inform your server of any food allergies Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"
All menu prices are subject to 15% service charge. Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条 件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。表示は税込料金です。別途サービス料15%を頂戴いたします。メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

NY Italian Pasta & Main Course

NY イタリアンパスタ&メインコース

Appetizer plate 前菜

豪華 3 段ハイティーオードブルの饗宴

Zuppa スープ

季節野菜のスープ

Pasta パスタ

Bolognaise “Tesoro di Campagna”, with beef cheek and pork
牛ホホ肉とたっぷり香味野菜の入った特製ボロネーゼ
牛ホホ肉と豚肉を使ったシェフ特製濃厚ミートソース。

Trofie arrabiata “Nduja” served with dropwort and bamboo shoot
ン・ドゥイヤ風味のアラビアータ　トロフィエ　セリとタケノコ添え
豚肉をミンチ状にし、スパイスや唐辛子と一緒にソーセージ状にしたン・ドゥイヤ。旬のセリとタケノコとご一緒に。

Tomato risotto with spring vegetable
リゾット・ヴェルドゥーラ（春野菜のリゾット）
春野菜たっぷりのトマトのリゾット。カリカリに焼いたチーズを添えて。

Bolognaise “Tesoro di Campagna”, topped with sautéed corns (for younger guest)
ボロネーゼ ジリオンスタイル ソテーしたコーンをたっぷりと添えて【お子様向け】
とうもろこしをたっぷりと使い甘みのアクセントを加えた特製ボロネーゼ。

Today’s chef’s special pasta (+¥880)
本日のシェフズ・パスタ
旬の食材で作るシェフズスペシャルパスタです。

Spaghettone aglio e olio with small shrimp and lobster bisque (+¥880)
桜エビとオマールビスクのペペロンチーノ　スパゲットーネ
少々太めのロングパスタをオマール海老のビスクで。仕上げの駿河湾の桜エビが色鮮やかな一品。

Homemade tagliatelle with crab and turnip served with dried mullet roe (+¥880)
ズワイガニとカブのクレマ　自家製タリアテッレ　カラスミを振りかけて
自家製のタリアテッレをとろとろのカブとズワイガニで。カラスミの塩味が程よいアクセントに。

Truffle carbonara (+¥1,320)
千葉県産アスタキレッド卵とトリュフのスパゲティーカルボナーラ
アンチエイジング効果のあるアスタキサンチンが多く含まれる卵のカルボナーラ。たっぷりのトリュフと共に。

Today’s Chef’s risotto and pasta (+¥1,320)
本日シェフズ・パスタとリゾットの盛り合わせ
旬の食材で作るシェフズスペシャルパスタとリゾットの贅沢な一品。

Main メインディッシュ

You can add main dish for your course from the right page if you want
右ページよりメインディッシュを 1 種類お選び下さいませ

Dolce デザート

You can choose a favorite dessert from the right page.
右ページよりお好みのデザートを 1 種類お選び下さいませ

【Adult】5,720　　【Child】3,850　※ 4～12th

"Please inform your server of any food allergies Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"
All menu prices are subject to 15% service charge. Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条 件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。表示は税込料金です。別途サービス料 15%を頂戴いたします。メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

Main Dish
メインディッシュ

Today's fish or meat
本日のお魚料理 又は お肉料理
詳細はスタッフにお尋ねくださいませ。

Gratinato with grilled lobster and white asparagus (+¥1,540)
オマール海老のグリルとフランス産ホワイトアスパラのグラティナート
オーブンで焼き上げたフランス産のホワイトアスパラガスを白ワインのソースで。

Agnello served with fruit tomato and arugula (+¥1,540)
骨付き仔羊のコトレッタ　フルーツトマトとルッコラのインサラータ
コトレッタとはミラノ風のカツレツ。甘みのあるフルーツトマトとルッコラと一緒に皿仕立てに。

Seabream steamed with seaweed served with lobster and spring vegetable (+¥1,540)
桜鯛とオマール海老の海藻蒸し　春野菜のナージュ仕立て
桜鯛を海藻と一緒にココットで蒸し、煮汁もソースに仕立てた味わい深い一品。

T-bone steak (from 2 orders minimum) (+¥2,200/1 名様)
アンガス牛のＴボーンステーキ（2名様より）
アンガス牛のフィレとサーロイン2つの部分をグリルで。付け合わせとご一緒に。

Italian Rossini,Domestic beef and sautéed foie gras, aromatic truffle (+¥2,800)
国産牛ロースとフォアグラの重ね焼き“イタリアンロッシーニ”
定番のイタリアンロッシーニ。国産牛をフランス産の濃厚な味わいのフォアグラとご一緒に。

ISE-EBI lobster, cooked by 2kinds of recipes (+¥3,300)
三重県産伊勢海老（半身）2種の調理法で
シェフのインスピレーションでお作り致します。

Dessert
デザート

Assorted seasonal fruit and gelato
季節のフルーツとジェラートの盛り合わせ
フレッシュな旬のフルーツと濃厚なジェラートを添えて。

Verrine with fruit tomato and Japanese citrus
フルーツトマトと日向夏のヴェリーヌ
フルーツトマトのコンポートと爽やかな日向夏をバジルのソルベとご一緒に。

SAKURA Ouef a la neige
桜のウ・アラ・ネージュ
桜のアイスやメレンゲの春らしい一品。イチゴのクリーミーなソースで仕上げます。

"Please inform your server of any food allergies Food into · religious interest that you or any of your party may have"
All menu prices are subject to 15% service charge. Please hout notice, due to the availability of seasonal ingredients.
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条 仆 ある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についての
ご質問はスタッフへお尋ねください。表示は税込料金です。別途サー す。メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

zillion
Italian Dining

A La Carta　アラカルト

Antipasto 前菜

Italian cured meats platter
アフェッタートミスト　2,750

Horsemeat carpaccio served with marinade spring vegetable and balsamic vinegar
熊本県産馬肉のカルパッチョ　春野菜のマリネと有機バルサミコ　2,860

“Insalata” fruit-tomato, parma-ham and burata-Cheese
パルマ産生ハムとブラータチーズフルーツトマトのインサラータ　3,080

Foie gras served with stewed white beans
フランス産フォアグラのソテー　白インゲン豆の煮込み添え　3,300

High tea style appetizer platter (For 2)
3段ハイティースタイル 前菜の盛り合わせ(2名様)　3,850

High tea style gorgeous appetizer platter (For 2)
ゴージャスハイティースタイル 世界3大珍味の前菜盛り合わせ(2名様)　6,820

Formmagio チーズ

Italian & French cheese board
イタリア・フランス産チーズ盛り合わせ　¥3,080

Zuppa スープ

Creamy soup of seasonal vegetables
季節野菜のクリームスープ　¥1,540

Minestrone soup
野菜たっぷりミネストローネ　1,540

"Please inform your server of any food allergies Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"
All menu prices are subject to 15% service charge. Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条 件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。表示は税込料金です。別途サービス料15%を頂戴いたします。メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

A La Carta　アラカルト

Risotto リゾット

Risotto with duck salsiccia and radicchio, orange flavor
リゾット・ヴェルドゥーラ（春野菜のリゾット）　¥2,860

Special seafood risotto
海の幸のリゾットペスカトーレで　3,300

Pasta パスタ

Trofie arrabiata “Nduja” served with dropwort and bamboo shoot
ン・ドゥイヤ風味のアラビアータ　トロフィエ　セリとタケノコ添え　¥2,530

Bolognaise “Tesoro di Campagna”with beef and pork
牛ホホ肉とたっぷり香味野菜の入った特製ボロネーゼ【大人向け】　2,640

Spaghetti aglio-olio, pepperoncino garnished with seasonal vegetables and Parma-raw ham
パルマ産生ハムたっぷりのスパゲティオルトラーナ　2,860

Spaghettone aglio e olio with small shrimp and lobster bisque
桜エビとオマールビスクのペペロンチーノ　スパゲットーネ　3,080

Homemade tagliatelle with crab and turnip served with dried mullet roe
ズワイガニとカブのクレマ　自家製タリアテッレ　カラスミを振りかけて　3,300

Truffle carbonara
千葉県産アスタキレッド卵とトリュフのスパゲティーカルボナーラ　3,520

Bolognaise “Tesoro di Campagna”, topped with sautéed corns (for younger guest)
ボロネーゼジリオンスタイル　ソテーしたコーンをたっぷりと添えて【お子様向け】　2,200

"Please inform your server of any food allergies Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"
All menu prices are subject to 15% service charge. Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条 件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。表示は税込料金です。別途サービス料15%を頂戴いたします。メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

A La Carta　アラカルト

Secondi　メインディッシュ

Gratinato with grilled lobster and white asparagus
オマール海老のグリルとフランス産ホワイトアスパラのグラティナート　¥4,620

Agnello served with fruit tomato and arugula
骨付き仔羊のコトレッタ　フルーツトマトとルッコラのインサラータ　5,280

Seabream steamed with seaweed served with lobster and spring vegetable
桜鯛とオマール海老の海藻蒸し　春野菜のナージュ仕立て　5,720

ISE-EBI lobster, cooked by 2kinds of recipes
三重県産伊勢海老の２種の調理法で　Half　5,500　Full　9,900

Italian Rossini,Domestic beef and sautéed foie gras, aromatic truffle
国産牛ロースとフォアグラの重ね焼き　“イタリアンロッシーニ”　7,480

T-bone steak (from 2 orders minimum)
アンガス牛のＴボーンステーキ（2 名様より）　7,800

Domestic beef tagliata with arugula and parmigiano reggiano
国産牛のタリアータ　100g　¥6,380　200g　¥8,800　300g　¥11,880

Dolce　デザート

Assorted seasonal fruit and gelato
季節のフルーツとジェラートの盛り合わせ　¥1,320

Verrine with fruit tomato and Japanese citrus
フルーツトマトと日向夏のヴェリーヌ　1,320

SAKURA Ouef a la neige
桜のウ・アラ・ネージュ　1,540

"Please inform your server of any food allergies Food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have"
All menu prices are subject to 15% service charge. Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条 件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。表示は税込料金です。別途サービス料15%を頂戴いたします。メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。