

PRIVATE DINING MENU

プライベート ダイニング メニュー

Carpaccio di Tonno

Tuna Carpaccio, Caviar, Lemon Dressing, Caper, Red Onion
マグロのカルパッチョ キャビア レモンドレッシング ケッパー 赤玉ねぎ

Zuppa di Mais e Granchio

Creamy Corn Soup, King Crab, Ikura, Herb Oil
コーンスープ タラバガニ いくら ハーブオイル

Risotto con Crema di Piselli

Italian Carnaroli Rice, Green Peas Sauce, Scallop, Caviar
グリーンピースのリゾット ホタテ キャビア

Caciucco Livornese

Kinki Fish, Mussel, Squid, Shrimp, Garlic Bread
リヴォルノ風魚介のトマト煮込み きんき ムール貝 イカ エビ ガーリックトースト

Tagliata di Manzo

Hokkaido Beef Sirloin Tagliata Style, Black Truffle
Grilled Porcini Mushroom, Roasted Kutchan Potato
道産牛サーロインのタリアータ 黒トリュフ ポルチーニ茸
倶知安じゃがいものロースト

Honey Lemon Tart

ハニー レモン タルト

35,000 (38,500) per person / お1人様

 Signature Dish  Vegetarian  Gluten  Dairy  Egg  Seafood  Shellfish  Nuts
シェフの特別料理 ベジタリアン グルテン 乳製品 卵 魚介類 貝類 ナッツ類

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

Menu items and their area of origin are subject to change, according to market supply.

All prices in brackets are quoted in Japanese Yen include consumption tax and are subject to a 15% service charge.

アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフへお申しつけください。
上記メニューは市場の仕入れ状況により産地や内容に変更が発生する場合がございますのでご了承ください。
()内の価格は消費税込みの価格で別途サービス料(15%)を申し受けます。

The background of the entire page is a repeating pattern of olive branches. The branches are thin and light brown, with small, elongated, pointed leaves. Interspersed among the leaves are several clusters of olives. The olives are depicted in a realistic style with shading, giving them a three-dimensional appearance. They are a dark brown color, suggesting they are ripe. The overall tone of the background is warm and natural, with a light beige or cream color as the base.

OLIVIO

R I S T O R A N T E