



NAPOLI

ナポリピッツァを日本に広めたサルヴァトーレの南イタリアコース

ENTRATA

前菜盛合わせ

Assorted Appetizers

PIZZA

しらすと新玉ねぎのピッツァビアンカ

Anchovy and New Onion Pizza Bianca with Shirasu (whitebait)

PRIMO

～ 2種類から1品お選びください ～

北海道産生雲丹のトマトクリーム スパゲティ プロチダ風

Hokkaido Sea Urchin Tomato Cream Sauce Spaghetti Prochida-style

自家製パッパルデッレ スペイン産生ハムと筍 木の芽ジェノベーゼ (+ ¥600)

Homemade Pappardelle with Spanish Ham, Bamboo Shoots, and Basil Genovese

SECONDO

～ 1品お選びください ～

本日の鮮魚 100g

Today's Fresh Fish 100g

京都産京赤地鶏 もも肉 100g

Kyoto Prefecture Kyoaka Chicken Thigh Meat 100g

京都産丹波高原豚 肩ロース 100g

Kyoto Prefectur Tanba Pork Loin 100g

オーストラリア産骨付き仔羊 ロース (150g+ ¥500)

Australian Bone-In Lamb Loin (150g + ¥500)

USプライムビーフ はねした (100g+ ¥1,000)

US Prime Beef Sirloin (100g + ¥1,000)

あか牛 リブロース (100g+ ¥1,600)

Akaushi Beef Ribeye (100g + ¥1,600)

黒毛和牛 サーロイン (100g+ ¥1,500)

Japanese Black Wagyu Beef Sirloin (100g + ¥1,500)

キロサ牧場 奥羽牛 フィレ (50g+ ¥2,000 / 100g+ ¥4,000)

Kilosa Ranch, Ouugyu Beef Tenderloin (50g + ¥2,000 / 100g + ¥4,000)

DOLCE

パティシエ特製デザート

Today's Pastry Chef's Special Dessert

お一人様 **¥7,600**



SALVATORE

サルヴァトーレのキッチンステージよりお届けするコース

ENTRATA

はまぐりと浜名湖青のリコンソメジュレ

冷たいヴィシソワーズ 花ほじそと共に

Clam and Hamanako Aonori Consommé Jelly with Cold Vichyssoise and Shiso Flower

ANTIPASTO

しまあじのカルパッチョ 焼き茄子のティンバッコ パッションフルーツ

Striped Jack Carpaccio with Grilled Eggplant Timbale and Passion Fruit

ANTIPASTO

冷製カペッリーニ 水牛モッツアレラと真っ白な珊瑚樹トマト バジリコの香り

Cold Capellini with Buffalo Mozzarella and Pure White Coral Tree Tomatoes, infused with the aroma of basil

PRIMO

自家製パッパルデッレ スペイン産生ハムと筍 木の芽ジェノベーゼ

Homemade Pappardelle with Spanish Ham, Bamboo Shoots, and Basil Genovese

PESCE

すずきのポワレ グリーンアスパラガス ザバイオーネ

Suzuki (Japanese sea bass) Pan-Seared with Green Asparagus and Zabaglione

CARNE

熊本県産あか牛ロース肉のグリーリア

そら豆とペコリーノ・シチリアーノ マルサラソース

Kumamoto Prefecture Akagyu Ribeye Grilled with Fava Beans, Pecorino Siciliano, and Marsala Sauce

DOLCE

本日のパティシエ 特製デザート

Today's Pastry Chef's Special Dessert

お一人様 **¥13,000**



SPECIALE **EX**

一皿への思いを込めた軌跡のコース

AMUSE

ナポリ直送水牛モッツアレラのカプレーゼ

Buffalo Mozzarella Caprese

ANTIPASTO FREDDO

鮮魚のカルパッチョ イタリア産キャビア添え

Fresh Fish Carpaccio with Italian Caviar

ANTIPASTO CARDO

鮑のステーキ 肝のバーニャカウダソース

Abalone Steak with Liver Bagna Cauda Sauce

PRIMO

生雲丹とオマール海老のリングイネ アッロ スコーリオ

Linguine allo Scoglio with Sea Urchin and Lobster

PESCE

甘鯛の鱗焼き 甘酒のヴァンブラン

Sweetfish Scales Grilled with AmazakeVan Blanc Sauce

CARNE

キロサ牧場 奥羽牛フィレ肉とフォアグラのロッシェーニ風

Kirosa Farm Ou Ushi Fillet and Foie Gras Rossini Style

DOLCE

本日のパティシエ 特製デザート

Today's Pastry Chef's Special Dessert

お一人様 **¥18,000**

ご予約のみでございます。
メニュー内容、食材はその日の仕入れ状況により変更する場合がございます。
SPECIALE course is available by reservation. Please ask our staff.