

Secondi Piatti

セコンドピアット 各 ¥3,850～ (税込)

- 本日の魚料理 (ロースト / グリエ / ヴァプール / アクアパッツァ)
Today' s fish dish (roasted / grilled / steamed / acqua pazza)
- ひな鳥のディアブル
Devil' s Chicken
- 仔羊のロースト または グリル
Roasted lamb / Grilled lamb
- 仔牛のカツレツ
Breaded veal cutlets
- 牛肉のタリアータ 150g
Sliced rare beef steak
- 国産牛の赤ワイン煮込み
Domestically produced beef stewed with red wine
- サルティンボッカ
Sautéed sliced veal, with prosciutto and sage leaves
- オツソブーコ (+¥550)
Veal shanks with bone, braised in white wine and tomatoes
- あかざ海老のオープン焼き (+¥1,650)
Grilled norway lobster
- 牛フィレ肉のステーキ 130g (+¥1,650)
Beef fillet steak
- Tボーンステーキ 800g (+¥6,050)
Grilled T-bone steak

Pane

パン

- グリッシーニ、フォカッチャ、クッペ 盛り合わせ ¥385 (税込)
Assorted bread
- ガーリックトースト ¥550 (税込)
Garlic toast
- ブルスケットタ ¥880 (税込)
Bruschetta

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し出ください。
Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金には別途サービス料10%を加算させていただきます。
A 10% service charge will be added to your bill including tax.



Il riso fa buon sangue.