

Mountain range Italian

MAIN DINING CABANA

イタリアの山岳地方は、冷涼な気候でアルプス山脈から湧き出るミネラル豊富な源泉からなる土壌から生み出される「食材の宝庫」です。



Valle d'Aosta バレダオスタ州

郷土食材：フォンティーナ

別名「山のチーズ」。山岳地帯特有のチーズ本来の
コクとナッツのような風味を感じる北イタリアを
代表するチーズ。

名所：アオスタ渓谷

イタリア北部山岳地帯特有の爽やかな気候に恵まれ、
名だたるアルプスの名峰をイタリア側から眺める
ことのできる穴場。

Friuli-Venezia Giulia フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア州

郷土料理：チャルソンス

18世紀初頃から長きにわたり、歴史を紡いできた伝統料理。良質なミルクで作られたリコッタチーズを
燻製し、ミント、シナモン、レーズンを施し、チョコレートソースで仕上げたラビオリ料理。

Lombardia ロンバルディア州 有名な食材：トリュフ

郷土料理：オソブッコ

牛の骨付きすね肉を野菜でじっくり煮込んだ料理。

Piemonte ピエモンテ州

郷土食材：グラナバダーノ

チーズの一種。アルプス山脈の源流からなるイタリア北部からなる「ポー川」
グラナ…粒状 バダーノ…ポー川周辺の平地の意。ミネラル豊富な牧草で育った牛の朝夕絞った
牛乳を5～7時間休ませることで、優しい味わいで塩気があるのが特徴。

おススメのワイン：ガヴィ アウロラ (ロベルト・サロット氏)

「良いワインは畑で生まれ、セラーで育つ」。コルテーゼ種本来のすっきりとした爽やかさが持ち味。
糖度の高いグレープフルーツのさっぱりとした甘みのある果実味。

Toscana トスカーナ州 有名な食材：サンダニエーレ プロシュート DOP

郷土食材：コルティブオーノエクストラヴァージンオリーブオイル

トスカーナを代表するキャンティワインの伝統的な造り手「コルティブオーノ」が限られた量だけを
生産する最高級エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル。軽やかながらフルーティーな味わい
が特徴。オルトナーラやカルネ・クルーダ・マンゾでお召し上がりいただけます。

郷土料理：ピステッカ アッラ フィオレンティーナ

フィレンツェの代表的な料理。T ボーンを使った大きな熟成赤身のステーキ。

郷土食材：チンタネーゼ

アペニン山脈の麓、標高1200mの地で飼育されているイタリアで唯一 D.O.P 認定を受けた
チンタネーゼ黒豚。しっかりとした旨味の強い赤身と、とろけるほどの上質な脂が最大の魅力。

おススメのワイン：ヴィラ・アンティノリ・ピアンコ (白)

アンティノリ・ティニャネロ (赤)

トスカーナ州フィレンツェの偉大な名門メーカー「アンティノリ」。
1385年からの歴史と伝統の上質さを是非この機会にご堪能ください。

Tea&Farm Selection

九州の食材、銘茶をご紹介します。

Oita 大分県

農園：飯田高原 大分県九重町

標高1000mで栽培される減農薬野菜。筑後川の源流からなる土壌はミネラル分・塩分が豊富。

Fukuoka 福岡県

農園：里山サボリ 福岡県粕屋郡久山町

ホテルの里で作られるイタリア野菜、西洋野菜を栽培している農園。猪野川の清流や地域循環農業、
緑肥、もみ殻燻炭からなる土壌でミネラル、アミノ酸が豊富な野菜を栽培。

茶園：千代乃園 福岡県八女市矢部村

標高600mの雪降る山の冷涼な気候で作られる有機栽培の茶葉が特徴。
当店では有機ほうじ茶の「おそぶき茶」を提供。

ジビエ工房：糸島 tracks 福岡県糸島市

「失われつつある狩猟カルチャーと食文化を取り戻したい」猪や鹿をはじめとするジビエ肉。その栄養価は高く
滋養に溢れています。自然豊かな大地が育んだ「山の恵み」であるジビエ肉を取り扱っています。

農園：ならはら菜園 福岡県久留米市

「野菜の味付けは土がする」がモットーに土づくりを最優先に取り組んでいる。
土壌は牡蠣殻や海藻などを使用し、安心安全で生で食べても美味しい野菜作りを心掛けている。

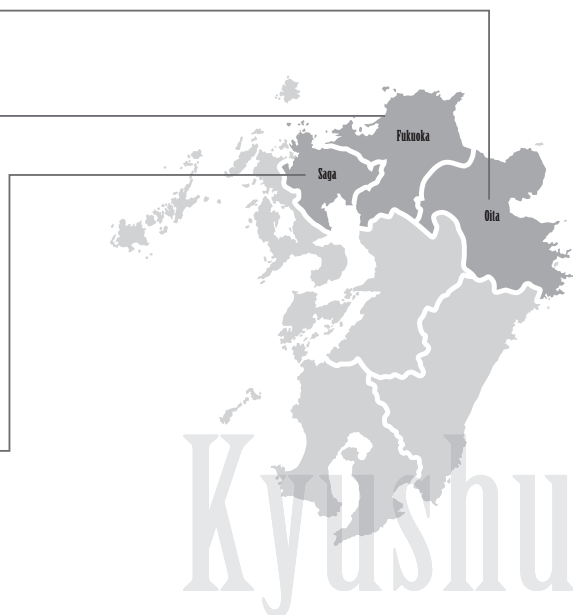
Saga 佐賀県

茶園：副島園 佐賀県嬉野市嬉野町

3代続く茶農家。無農薬・無化学肥料栽培や減農薬減化学肥料栽培で、虫と共存しながら茶葉を展開。
当店では希少性が高い国産の烏龍茶「花」を提供。

茶園：池田農園 佐賀県嬉野市嬉野町

明治40年より110年以上続くお茶農家。生産量は少なくなるが、細部まで気を遣った
丁寧な仕事による、こだわりのお茶作りが特徴。当店では嬉野伝統製法釜炒り茶の「伝」を提供。



Kyushu

ANTIPASTO

Antipasto freddo 冷たい前菜

Prosciutto Misto A platter of cured ham and Cinta Senese pork salami 『プロシュートミスト』 生ハムチンタネーゼサラミの盛り合わせ	1,500 half 800
Antipasto Misto della Badia Eggplant and mozzarella mille-fueille, homemade salsiccia sausage, pig's foot terrine, porcini mushroom quiche Marinated octopus and vegetables, grissini breadsticks 『アンティパスト ミスト デッラ バディア』 茄子とモツツアレラのミルフィーユ自家製サルシッチャ豚足のテリーヌポルチーニ茸のキッシュ タコと野菜のマリネグリッシーニ	1,600 half 1,000
Carpaccio Ortolana Carpaccio made with the fish of the day and vegetables from Itoshima, Fukuoka Prefecture with grapefruit and lime dressing 『カルパッチョ オルトナーラ』 本日の鮮魚のカルパッチョ福岡県糸島野菜 グレープフルーツとライムのドレッシング 本日の魚のカルパッチョ	1,700 half 900
Carne Cruda Manzo Salted Miyazaki wagyu beef carpaccio with Coltibuono olive oil 『カルネクルーダ マンゾ』 宮崎和牛の塩漬けカルパッチョ コルティブオーノのオリーブオイルで	1,400 half 1,000
Maiale di Tonnato Simmered Kirishima Sanroku pork from Kumamoto Prefecture with tuna mayonnaise sauce 『マイアーレ ディ トンナート』 熊本県産霧島山麓ポークのゆで豚 トンナートソース	1,500 half 1,000

Antipasto caldo 温かい前菜

Zuppa di Scampi Soup made with northern Italian freshwater prawns and chickpeas 『ズッパ ディ スキャンピ』 北イタリア産手長海老とひよこ豆のスープ	1,200
Casseruola Home-made Italian sausage and cabbage stew 『カッセル オーラ』 自家製サルシッチャとキャベツの煮込み	1,200

PRIMO • SECONDO

Pasta パスタ

Tagliatelle Tuscan pasta in rabbit ragu sauce seasoned with fennel トスカーナの Pasta 『タリアッテレ』 兎肉のラグー フィノッキオの香り	1,800
A Tuscan pasta dish, 'Mennucci Spaghettini' In a sauce made with tomato, pancetta and garlic Served with artichoke fritters トスカーナの Pasta 『メヌッチ スパゲッティニ』 トマトとパンチェッタのアリオリーネ アーティチョークのフリット	1,400
Mancini pasta in tomato cream sauce with lobster, shrimps, and Kyushu vegetables オマール海老とエビ 九州野菜のトマトクリーム 『マンチーニ』 Pasta	2,000

Pesce 魚料理

Tilefish caught off the coast of Nagasaki with low-pesticide spinach from Handa Highland, Kokonoe, Oita Prefecture and hebesu fruit from Miyazaki Prefecture, in a butter sauce" 長崎沖の甘鯛 大分県九重町飯田高原 減農薬ホウレン草と宮崎県産ヘベスとバターソース	2,300
Cacciucco A rustic dish from Tuscany Fish of the day, served in a tomato and Italian parsley soup トスカーナ郷土料理 『カッチュコ』 本日の魚 トマトとイタリアンパセリのスープ仕立て	3,200
Arrosto di Astice Roasted lobster with hebesu fruit from Miyazaki, in a butter sauce 『アッロスト ディ アステティチェ』 オマール海老のロースト 宮崎県産ヘベスとバターソース	2,900

Carne 肉料理

Cotoletta A rustic dish from Northern Italy Kagoshima Kurobuta pork and ricotta cheese cutlets with four side dishes イタリア北部の郷土料理 『コトレッタ』 鹿児島県産黒豚 リコッタチーズ カツレツ 4種のコントロールノ	1,800
Cotoletta A rustic dish from Northern Italy Kagoshima wagyu beef cutlets made from choice shank cuts, served with local Kyushu vegetables イタリア北部の郷土料理 『コトレッタ』 鹿児島県和牛希少部位 『クリミ』 のカツレツ 九州の地野菜を添えて	2,100
Ossobuco alla Milanese A rustic dish from Lombardy Braised veal shanks with saffron risotto ロンバルディア州郷土料理 『オッソブッコ アッラ ミラネーゼ』 仔牛のすね肉の煮込み サフランリゾット	2,000
Manzo alla Griglia Finanziere-style grilled beef and Kyushu vegetables 『マンゾ アッラ グリッリア』 牛肉のグリル 九州産野菜 フィナンツエーラ風	2,400 九州産国産牛 4,000 A4 宮崎和牛 4,200
Bistecca alla Fiorentina A specialty of Florence 700g フィレンツェ名物 『ビステッカ アッラ フィオレンティーナ』 700g	9,000

※表示価格は消費税・サービス料別の金額です

DOLCE

Dolce ドルチェ

Tiramisu with mascarpone cheese and espresso, served with vanilla ice cream マスカルポーネチーズ エスプレッソの香る ティラミスとヴァニラアイス	800
Presnitz Friuli dessert with dried fruits and nuts フリウリの郷土料理『プレスニッツ』 5種のドライフルーツとナッツのデザート	800
Corn flour and Apple cake 『ピンツァ』 とうもろこし粉とリンゴのケーキ	900
3 Varieties of Rich Cheese Cake 『トレ ヴァリエタ デラ トルタ ディ フォルマッジョ』 3種の濃厚チーズケーキ	900