

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。

おすすめのワイン：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。

おすすめのワイン：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。

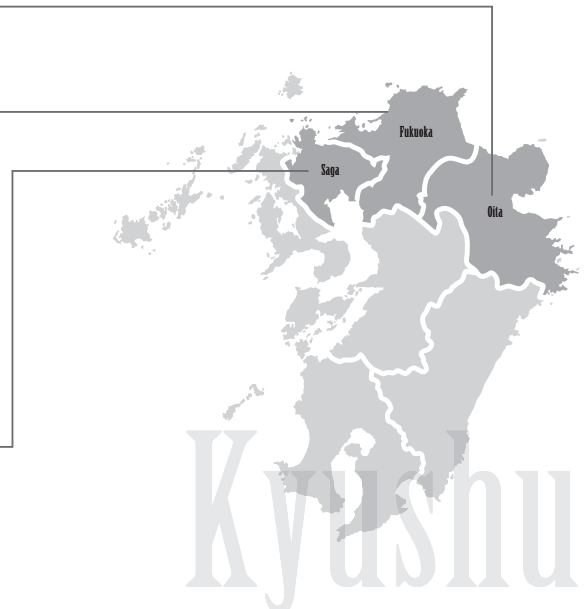
Saga 佐賀県

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 Assorted cured ham and salami 『プロシュートミスト』生ハムサラミの盛り合わせ	1,650 half 880
Carpaccio Ortolana Fish carpaccio of the day, served with vegetables and Amela tomatoes sourced from our partner farms 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 契約農家さんの野菜とライムのドレッシング	1,870 half 990
Manzo di Caterina Salad Miyazaki beef tagliata, Itoshima pork cotoletta, farm-fresh vegetables 24month aged Parmigiano Reggiano, grape must syrup, and Ascorna virgin olive oil 『マンゾ ディ カテリーナ サラダ』 宮崎牛のタリアータ 農家直送野菜 24ヵ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノ モストコット ヴィラマグラ ヴァージンオリーブオイル	1,980 half 1,320
Bullo Prezmolo Mussel and vegetable étouffée with parsley butter sauce 『ブッロ プレッツモーロ』 つぶ貝と野菜のエチュベ パセリバターソース	1,760
Recommended by the chef Today's antipasto シェフおすすめ 本日のアンティパスト	1,980

Antipasto caldo 温かい前菜

Recommended by the chef Today's soup シェフおすすめ 本日のスープ	1,100
--	-------

※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。
※チャージ料としておひとり様500円を頂戴いたします。

PRIMO • SECONDO

Pasta パスタ

Chef Recommended Today's pasta dish シェフおすすめ 本日のパスタ	1,760~
Mancini pasta with carbonara, guanciale, pecorino cheese, and black pepper マンチーニパスタ カルボナーラ グアンチャーレ ペコリーノチーズ 黒胡椒	1,980
Lobster and shrimp with tomato cream pasta with vegetables from Kyushu オマール海老とエビ 九州野菜のトマトクリーム パスタ	2,420

Pesce 魚料理

Piatti di Pesce Sea bream arrostato from Nagasaki with anchovy crema and charred butter sauce 『ピアッティ ディ ペッシェ』 長崎県産甘鯛のアッロースト アンチョビのクレマと焦がしバターソース	2,640
Chef Recommended Today's Pesce シェフおすすめ 本日のペッシェ	2,420~

Carne 肉料理

Cotoletta Northern Italian cuisine Iberian pork cotoletta with parmigiano reggiano and marsala イタリア北部の郷土料理『コトレッタ』 イベリコ豚のコトレッタ パルミジャーノ レッジャーノ マルサラの香り	2,420
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	2,200
Manzo alla Griglia Grilled beef with vegetables from Kyushu, fresh lemon puree, mustard, motsua, and salt 『マンゾ アッラ グリッリア』 牛肉のグリル 九州産野菜 爽やかなレモンピューレ マスタード モテオア 塩	3,080 九州産国産牛 4,400 A4宮崎和牛 4,620
Local Florence specialty "Bistecca alla Fiorentina" 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』550g	8,250

※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。
※チャージ料としておひとり様500円を頂戴いたします。

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	880
Local Tuscan specialty, "Necci" Crêpes made from chestnut flour and served with a ricotta cheese mousse トスカーナの郷土料理『ネッチ』 栗粉のクレープとリコッタチーズのムース	880
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	990

※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。
※チャージ料としておひとり様500円を頂戴いたします。