

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：グラナパダーノ

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 パダーノ…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、もみガラ薫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。

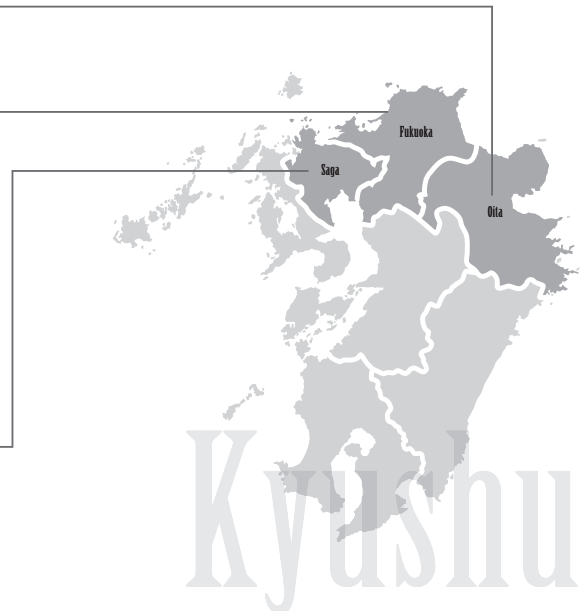
Saga 佐賀県

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 Dry-cured Ham & Red Salad, Mimolette Cheese 『プロシュート』生ハムと紅色のサラダ ミモレットチーズ	1,980 half 990
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, Vegetables from contracted farm, High-quality Sicilian Olive Oil, scented with Lorenzo 『マンゾ ディ カテリーナサラダ』 宮崎牛のタリアータ 契約農家野菜 シチリア最高級オリーブオイル ロレンツォの香り	1,980 half 1,320
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
Recommended by the chef Today's Hot Appetizer シェフおすすめ 本日の温前菜	880~

※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	1,870~
"Specialite" Pasta Mancini With Carbonara Sauce Made of Guanciale, Pecorino Cheese, Maricha pepe 『スペシャルティ 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 マリチャペペ	1,980
"Pasta Fresca" Lobster & Prawns, Tomato Cream Pasta with Kyushu Vegetables 『パスタ フレスカ』 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" Roast Sea Bass, Itoshima Herb Impanata, Tomato Brodo di Pesce 『ピアッティ ディ ペッシェ』 スズキのアッロースト 糸島ハーブのインパナート トマトのブロードベッシェ	2,640
Chef's Recommendation: Today's Pesce シェフおすすめ 本日のベッシェ	2,200

Carne 肉料理

"Maiale" Spanish Iberico Roast Pork, Dry-cured Ham & Sage-scented Sauce 『マイアール』 スペイン産イベリコ豚肉のアッロースト 生ハムとセージの香りのソース	2,750
"Guancia di Manzo" Beef Cheek Braised in Red Wine, White Polenta and Funghi 『グアンチャ ディ マンゾ』 牛頬肉の赤ワイン煮込み 白ポレンタとフンギ	2,420
Manzo alla grillia: Grilled beef, Kyushu Vegetables, with homemade mustard and Sicilian Motya sea salt 『マンゾ アッラ グリッリア』 牛肉のグリル 九州産野菜 自家製マスタード モチアの塩	3,190 九州産国産牛 5,060 A4宮崎和牛 6,050
Manzo alla grillia: Grilled beef, Kyushu Vegetables, with Japanese black beef loin 50g, Kumamoto red beef loin 50g, Eat and compare, Mochia salt 『マンゾ アッラ グリッリア』 黒毛和牛ロース50g 熊本赤牛ロース50g 食べ比べ モチアの塩	6,600
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	990
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	1,100
“Prugna” Kyushu Plum Crostata (Italian Pie) 『ブルーニャ』九州産すもものクロスタータ	1,320