

---

# Pantera

---

## 【 Stuzzichino 】

鮮魚とムール貝の軽いジェラティーナ  
Mussels & daily fish in light gelee/ Cozze e pesce del giorno in leggera gelatina

## 【 Antipasto Freddo 】

穴子のインサラータ・ディ・リーゾ  
Conger eel with italian style rice salad / Grongo e insalata di riso

## 【 Primi Piatti 】

大山地鶏のカッチャトーラ メッツェマニゲ  
Mezze maniche with chicken ragu cacciatora  
/ Mezze maniche al ragu di pollo alla cacciatora

or / oppure

黒トリュフのカチョエペペ キタッラ (+¥1,500)  
Chitarra cacio e pepe with black truffle  
/ Cacio e pepe al tartufo nero con chitarra (+¥1,500)

## 【 Secondo Piatto 】

きなこ豚のコンフィ、苦味サラダ添え  
“Kinako” Pork Confit with Marsala Sauce & Bitter Salad  
/ Maiale “Kinako” confit  
con salsa al Marsala e aceto di vino rosso, insalatina amara

## 【 Dolce 】

アマレーナチェリーとカカオ、エスプレッソのアッフオガート仕立て  
“Paciugo” dessert with amarena cherry, cacao meringue & espresso  
/ “Paciugo” di amarena, meringa al cacao, amaretto, espresso

¥7,700

---

# Degustazione

---

## 【 Stuzzichino 】

鮮魚とムール貝の軽いジェラティーナ  
Mussels & daily fish in light gelee/ Cozze e pesce del giorno in leggera gelatina

## 【 Antipasto Freddo】

穴子のインサラータ・ディ・リーゾ  
Conger eel with italian style rice salad / Grongo e insalata di riso

## 【 Antipasto Caldo 】

自家製プロシュットの温かなズッパ  
Homemade prosciutto cotto with pancotto  
/ Prosciutto cotto fatto in casa al pancotto

## 【 Primo Piatto① 】

黒トリュフとトランペット茸のタリアテッレ  
Tagliatelle with black truffle and trumpet mushrooms  
/ Tagliatelle al tartufo nero e trombette dei morti

or / oppure

黒トリュフのカチョエペペ キタツラ (+¥1,500)  
Chitarra cacio e pepe with black truffle  
/ Cacio e pepe al tartufo nero con chitarra (+¥1,500)

## 【 Primo Piatto② 】

大山地鶏のカッチャトーラ メッツェマニケ  
Mezze maniche with chicken ragu cacciatora  
/ Mezze maniche al ragu di pollo alla cacciatora

## 【 Secondo Piatto 】

マグレ鴨胸肉のタリアータ、苦味サラダ添え  
Duck Tagliata with marsala sauce & bitter salad  
/ Tagliata di Petto d'anatra  
con salsa al Marsala e aceto di vino rosso, insalatina amara

## 【 Dolce 】

アマレーナチェリーとカカオ、エスプレッソのアッフォガート仕立て  
“Paciugo” dessert with amarena cherry, cacao meringue & espresso  
/ “Paciugo” di amarena, meringa al cacao, amaretto, espresso

¥10,000

---

# Speciale

---

## 【 Stuzzichino 】

鮮魚とムール貝の軽いジェラティーナ  
Mussels & daily fish in light gelee/ Cozze e pesce del giorno in leggera gelatina

## 【 Antipasto Freddo 】

穴子のインサラータ・ディ・リーゾ  
Conger eel with italian style rice salad / Grongo e insalata di riso

## 【 Antipasto Caldo 】

自家製プロシュットの温かなズッパ  
Homemade prosciutto cotto with pancotto  
/ Prosciutto cotto fatto in casa al pancotto

## 【 Primo Piatto① 】

黒トリュフとトランペット茸のタリアテッレ  
Tagliatelle with black truffle and trumpet mushrooms  
/ Tagliatelle al tartufo nero e trombette dei morti

or / oppure

黒トリュフのカチョエペペ キタツラ (+¥1,000)  
Chitarra cacio e pepe with black truffle  
/ Cacio e pepe al tartufo nero con chitarra (+¥1,000)

## 【 Primo Piatto② 】

大山地鶏のカッチャトーラ メッツェマニケ  
Mezze maniche with chicken ragu cacciatora  
/ Mezze maniche al ragu di pollo alla cacciatora

## 【 Secondo Piatto Pesce 】

鮮魚の軽い煮込み  
Stewed Fish “Sotto la pioggia” / Pesce in umido “Sotto la pioggia”

## 【 Secondo Piatto Carne 】

和牛フィレ肉のロースト、マルサラ酒のソースと小さな苦味サラダ添え  
Wagyu beef tenderloin tagliata with marsala sauce & bitter salad  
/ Filetto di wagyu arrosto, salsa al marsala e insalatina amara

## 【 Dolce 】

アマレーナチェリーとカカオ、エスプレッソのアッフォガート仕立て  
“Paciugo” dessert with amarena cherry, cacao meringue & espresso  
/ “Paciugo” di amarena, meringa al cacao, amaretto, espresso

¥ 15,000

# ALLA CARTA


## ANTI PASTI

 旬野菜のインサラータ Seasonal vegetable salad / Insalata di verdure di stagione	¥2.200
生ハムとブッラータチーズ Prosciutto and brrata cheese / Prosciutto crudo e burrata	¥2,800
 季節のスープ / 大山地鶏のコンソメ Seasonal soup / Zuppa di stagione or Daisen Chicken Consomme / Consomme di pollo rusupante Daisen	1P ¥1,600
自家製パテ・ド・カンパーニュ Homemade pate de campagne / Pate de campagne fatto in casa	¥2,400
 フルーツマトのカプレーゼ Fruit tomato caprese / Caprese di pomodori frutto	¥2.200
ホワイトアスパラガスのポッリート サルサバニェット添え Boiled white asparagus spears with salsa bagnetto / Asparagi bianchi bolliti con salsa bagnetto	¥2.800
鮮魚のタルタル仕立て ボッタルガ Fresh fish tartare with bottarga / Tartare di pesce del giorno con bottarga	¥3.200
トマトとキャビアのブルスケッタ Tomato and caviar bruschetta / Bruschetta al pomodoro e caviale	2P ¥2.800
和牛のカルパッチョ (黒トリュフ追加+¥1,000) Wagyu Carpaccio (Add black truffle+¥1,000) / Carpaccio di manzo wagyu	¥4.000
生ハムとサラミ、チーズの盛り合わせ Selection of prosciutto,salami and cheeses / Tagliere misto	¥3.000
 焦がしバターとペコリーノチーズのローストポテト Roasted potatoes with brown butter and Pecorino Romano / Patate arrosto, burro nocciola e Pecorino Romano	¥2.200

# ALLA CARTA

## PRIMI PIATTI

### [ Chitarra ]

 ポモドーロ (シンプルなたマトソース)  
Pomodoro (Tomato sauce) / Pomodoro ¥2.800

カチョ・エ・ペペ 黒トリュフ  
Cacio e pepe (Cheese, black pepper and truffle)  
/ Cacio e Pepe con tartufo nero ¥4.000

### [ Tagliatelle ]

和牛のボロネーゼ  
Wagyu Bolognese / Tagliatelle al ragu di wagyu ¥3.600

 ポルチーニ茸のアーリオ・オーリオ  
Aglio olio with porcini mushroom / Tagliatelle aglio, olio e porcini ¥3.600

蛸とミニトマトのアーリオ・オーリオ  
Aglio olio with octopus and cherry tomatoes  
/ Tagliatelle aglio, olio e pomodorini con polpo ¥3.200

黒トリュフとトランペット茸のブッコ仕立て  
Black Truffle and trumpet mushrooms in Butter Sauce  
/ Al burro tartufo nero trombette dei morti ¥4,000

### [ Maccheroni ]

原木椎茸とペスト・ジェノベーゼ  
Log-Grown shiitake mushrooms with pesto genovese  
/ Maccheroni ai funghi shiitake e pesto genovese ¥3.200

### [ Penne ]

 アラビアータ  
Arrabbiata / Penne all' arrabbiata ¥2.800

### [ Risotti ]

 ポルチーニ茸  
Porcini mushroom / Risotto ai porcini ¥3,800

サフラン (ミラノ風) ～小さなオッソブーコ添え～  
Milanese saffron / Risotto alla milanese con piccolo ossobuco ¥4,000

# ALLA CARTA

---

## SECONDI PIATTI





---

黒毛和牛 タリアータ Wagyu tagliata / Tagliata di manzo Kuroge Wagyu	¥5,500
きなこ豚 コンフィ Kinako pork confit / Confit di maiale Kinako	¥4,500
マグレ鴨 ロースト Roasted Magret duck / Petto d' anatra magret arrosto	¥5,500
黒毛和牛フィレ ロースト Roasted Wagyu filet / Filetto di Kuroge Wagyu arrosto	¥7,000

---

## DOLCI

---

 ティラミス Tiramisu	¥1,200
 リコッタチーズと檸檬のトルタ Ricotta cheese and lemon cake / Torta di ricotta e limone	¥1,200
 ピスタチオジェラート Pistachio gelato / Gelato al pistacchio	¥1,300
 アッフオガート Affogato (Vanilla gelato with espresso)	¥1,000

# ALLA CARTA

---

## CAFFE E TE

---

エスプレッソ Espresso	¥650
エスプレッソ ドoppio Espresso doppio	¥750
コーヒー Coffee / Caffè	¥650
カフェラテ Cafe latte / Caffè latte	¥800
紅茶 Earl grey tea / Earl grey	¥650
ハーブティー Harbel teas Tisana (カモミール / レモンジンジャー / ローズ&アップル) Camomile / Lemon ginger / Rose&Apple Camomile / Limone e zenzero / Rose e Mela	¥700

---

## DIGESTIVO






---

リモンチェット Limoncello	¥1,000
グラッパ Grappa	¥1,300
アマール Amaro	¥1,200
デザートワイン Dessert wine / Vino da Dessert	¥2,000

# ALLA CARTA

## PER IL VINO

### ワインと楽しむ小さな一皿

-  オリーブのマリネ  
Marinated Olives  
/ Olive marinate ¥1.100
-  24ヶ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノ モデナ産バルサミコ添え  
24-month aged Parmigiano Reggiano with Modena Balsamic Vineger  
/ Parmigiano Reggiano 24 mesi con Aceto Balsamico di Modena ¥1.200
-  ペコリーノ・ロマーノと百花蜜  
Pecorino Romano with Wildflower Haney  
/ Pecorino Romano e miele millefiori ¥1.200
-  ペコリーノと黒胡椒のチップス  
Pecorino and black pepper chips  
/ Cialda di Pecorino e pepe nero ¥800
- プロシュート/コッパ/サラミ  
Prosciutto / Coppa / Salame Each ¥1.300
-  タレツジョチーズ  
Taleggio ¥1.200

# Pranzo A

季節のスープ Seasonal soup

前菜 Appetizer

パスタ1人1つ(90g) 下記A~Dからお選びください。  
Please choose 1 pasta from 4 options ( A~D ) per person.  
(パスタ大盛 Large portion ¥500)

¥2,500

# Pranzo B

季節のスープ Seasonal soup

前菜 Appetizer

パスタ1組2つ(各45g) 下記SP~Dからお選びください。  
Please choose 2 pasta from 5 options ( SP~D ) per group.  
(パスタ大盛 Large portion ¥250)

SP.スズキと夏野菜〜ズッキーニのソース〜 "タリアテッレ"  
Sea bass and summer vegetable zucchini sauce "Tagliatelle "

A. 海老とセリのアラビアータ "キタッラ"  
All' arrabbiata with shrimp and japanese parsley "Chitarra"

B. きなこ豚とハーブ香るラグーソース "メッツェマニケ"  
"Kinako" pork and herb-scented ragout sauce "Mezze maniche"

C. 和牛ボロネーゼ "タリアテッレ"  
Wagyu bolognese "Tagliatelle"

D. 2種チーズのカルボナーラ "キタッラ"  
Carbonara "Chitarra"

ドルチェ / Dessert

カフェ / Caffè

¥3,000

# Pranzo C

季節のスープ / Seasonal soup

前菜 / Appetizer

パスタ1組2つ(各45g) 下記SP~Dからお選びください。  
Please choose 2 pasta from 5 options ( SP~D ) per group.  
(パスタ大盛 Large portion ¥250)

SP.スズキと夏野菜~ズッキーニのソース~ "タリアテッレ"  
Sea bass and summer vegetable zucchini sauce "Tagliatelle "

A. 海老とセリのアラビアータ "キタッラ"  
All' arrabbiata with shrimp and japanese parsley "Chitarra"

B. きなこ豚とハーブ香るラグーソース "メッツェマニケ"  
"Kinako" pork and herb-scented ragout sauce "Mezze maniche"

C. 和牛ボロネーゼ "タリアテッレ"  
Wagyu Bolognese "Tagliatelle"

D. 2種チーズのカルボナーラ "キタッラ"  
Carbonara "Chitarra"

メインディッシュ1人1つ 下記からお選びください。  
Please choose 1 main dish from 3 options per person.

黒毛和牛 タリアータ 1p+¥1.500  
Wagyu Tagliata

きなこ豚 コンフィ  
"Kinako" pork confit

大山地鶏 コンフィ  
"Daisen" chicken confit




ドルチェ / Dessert

カフェ / Caffè

¥5,000

# ALLA CARTA

## ANTI PASTI

 旬野菜のインサラータ Seasonal vegetable salad / Insalata di verdure di stagione	¥1,800
 フルーツトマトのカプレーゼ Fruit tomato caprese / Caprese di pomodori frutto	¥2,000
鮮魚のカルパッチョ Fresh fish carpaccio / Carpaccio di pesce del giorno	¥2,500
 季節のスープ Seasonal soup / Zuppa di stagione	1P ¥1,000
生ハムとブッラータチーズ Prosciutto and burrata cheese / Prosciutto crudo e burrata	¥2,500
生ハムとサラミ、チーズの盛り合わせ Selection of prosciutto, salami and cheeses / Tagliere misto	¥2,500

## PRIMI PIATTI





海老とセリのアラビアータ "キタッラ" All' arrabbiata with shrimp and japanese parsley "Chitarra"/ Chitarra all' arrabbiata con gamberi e seri	¥2,000
きなこ豚とハーブ香るラグーソース "メッツェマニケ" "Kinako" pork and herb-scented ragout sauce Mezze maniche / Mezze maniche al ragu di maiale "Kinako" e sedano	¥2,000
スズキと夏野菜〜ズッキーニのソース〜 "タリアテッレ" Sea bass and summer vegetable zucchini Sauce Tagliatelle / Tagliatelle con branzino e verdure estive in salsa di zucchini	¥2,500
和牛ボロネーゼ "タリアテッレ" Wagyu bolognese Tagliatelle	¥2,500
2種チーズのカルボナーラ "キタッラ" Carbonara Chitarra	¥2,500
カチョ エ ペペ "キタッラ" (黒トリュフ追加+¥1,000) Cacio e pepe Chitarra (Add black truffle+¥1,000)	¥2,500

# ALLA CARTA

## SECONDNI PIATTI

黒毛和牛 タリアータ Wagyu tagliata / Tagliata di manzo Wagyu	¥4,500
きなこ豚 コンフィ "Kinako" pork confit / Maiale "Kinako" cotto a bassa temperatura	¥3,500
大山地鶏 コンフィ "Daisen" chicken confit / Pollo "Daisen" cotto a bassa temperatura	¥3,500

## DOLCI

 ティラミス Tiramisu	¥1,000
 リコッタチーズと檸檬のトルタ Ricotta cheese and lemon cake / Torta di ricotta e limone	¥1,200
 ピスタチオジェラート Pistachio gelato / Gelato al pistacchio	¥1,300
 アッフオガート Affogato (Vanilla gelato with espresso)	¥900

## Caffe

エスプレッソ Espresso	¥650	エスプレッソ ドッピオ Espresso doppio	¥750
コーヒー Coffee / Caffè	¥650	カフェラテ Cafe latte / Caffè latte	¥800
紅茶 Earl grey tea / Te earl grey	¥650	ハーブティー Herbal tea / Tisana	¥700

デカフェのご用意もございます  
Decaf Available

 =Vegetarian menu

# BOTTLE WINE

## ◇スパークリングワイン & シャンパーニュ Sparkling wine & Champagne

NV	Rotari / ロータリ Rotari Brut Cuvee 28 / ロータリ ブリュット クヴェ ヴェントット Chardonnay/ シャルドネ	¥6,000
NV	Barfontarc / バルフォンタルク Heritage Brut / ヘリテージ ブリュット Pinot Noir, Chardonnay / ピノ・ノワール、シャルドネ	¥10,000

## ◇白ワイン White wine

2023	Gumphof / グンフォフ Weissbrgunder Mediaevum / ヴァイスブルグンダー・メディアエヴム Weissbrgunder (Pinot Bianco) / ピノ・ビアンコ	¥6,000
2023	Mastroberardino / マストロベラルディーノ Greco di Tufo / グレコ デイ トゥーフォ Greco / グレコ	¥8,000
2022	Summer wood paso robles / サマーウッド パソ ロブレス Marsanne / マルサンヌ Marsanne / マルサンヌ	¥10,000

## ◇赤ワイン Red wine

2024	Cembra / チェンブラ Pinot Nero Trentino / ピノ・ネロ トレンティーノ Pinot Nero / ピノ・ネロ	¥6,000
2022	Malenchini / マレンキーニ Chiati / キャンティ Sangiovese / サンジョベーゼ	¥8,000
2023	Summer wood paso robles / サマーウッド パソ ロブレス Zinfandel / ジンファンデル Zinfandel / ジンファンデル	¥10,000