

PIACERE

PROVENANCE

Executive Chef, Andrea Ferrero create authentic and extraordinary culinary experiences for our guests, priding themselves on sourcing only the finest produce available from both Japan and Italy and continually partnering up with local Japanese farmers, breeders and showcasing locally produced seasonal products.

エグゼクティブシェフ アンドレア・フェレーロが日本やイタリアの高品質の食材や日本のパートナー生産者より仕入れた季節の食材を使用した特別なお料理を皆様にお届け致します。

Weekend Brunch 6,000

Choice of Appetizer

前菜をbuffet台より

Selection of Italian Primi Piatti

本日のパスタ&リゾット

• 1 Pasta of the Day

• 1 Risotto of the Day

本日のパスタ 1 品

本日のリゾット 1 品

*Passed around by our Chefs

シェフがテーブルにお届けいたします

Choice of One

* Please select one of the listed selected items below.

下記より好きなお料理を一品お選びください。

MAINS

Bagel-Dectine Eggs,
Artisan Bacon and Sauce Hollandaise
"ベーグルデクティン" ベーコンとオランダーズソース

Italian Beef Burger
with Grilled Mozzarella and Smoked Scamorza Cheese
イタリア風ビーフバーガー
グリルモッツアレラとスモークしたスカモルツァチーズ

Eggs Benedict Original Recipe 1894
English Muffin, Smoked Bacon and Hollandaise Sauce
1894 年オリジナルレシピのエッグベネディクト
イングリッシュマフィン スモークベーコン
ポーチドエッグとオランダーズソース

Grilled Italian Salamella, Roasted Brown Bread
Sweet Onion Marinated in Garlic with Grain Mustard
イタリア産グリルソーセージ
焼きブラウンブレッド ガーリックでマリネした甘タマネギ
粒マスタードを添えて

Nasu Agebitashi Benedict
White Miso Hollandaise, Tuna Flakes, Ginger and Japanese
Spring Onions
茄子の揚げ浸しベネディクト
白味噌のオランダーズ ショウガとネギの香り かつお節を添えて

Mediterranean Herbs and Garlic Marinated Half Chicken
with Roasted Potatoes
地中海のハーブとガーリックでマリネしたチキン ポテトを添えて

Roasted Portobello Mushroom Benedict
with Hollandaise Sauce and Truffle Caviar
ローストしたポルトベロ茸とオランダーズソース
トリュフキャビアを添えて

Grilled Chunk of Tuna,
Zucchini and Black Olives Salad with Quinoa,
Greek Yogurt and Mint Sauce
グリルツナ ズッキーニと黒オリーブのサラダ キヌアと共に
ギリシャヨーグルトとミントのソース

Smash Beef and Cheddar Benedict with Crispy Fried Soft Boild Eggs
Pickled Gherkins, Sliced Tomatoes and Kale
スマッシュビーフチェダーチーズのベネディクト
半熟卵のクリスピーフライとピクルス スライストマトとケール

Dessert

Maple Syrup Pancakes
Seared Banana, Whipped Cream with Fava Tonka
メープルシロップパンケーキ バナナ ホイップクリーム トンカ豆

Warm Waffle, Caramel and Popcorn Ice Cream
Brown Chocolate Sugar Candy
出来立てのワッフル キャラメルとポップコーンのアイスクリーム
チョコレートシュガーキャンディー

Fresh Tiramisu Bowl
ティラミスボウル

Chocolate Fondant
and Home-Made Vanilla and Grand Marnier Ice Cream
フォンダンショコラ
自家製バニラとグランドマルニエのアイスクリームを添えて

Minimum 4 pax
4名様より

Mega Donuts and Ice Cream Bowl,
Warm Chocolate, Marshmallow and Pretzel
メガドーナツとアイスクリームボウル
温かいチョコレートとマシュマロとプレッツェルと共に

Seasonal Fruit Parfait
季節のフルーツパフェ

Should you have any questions regarding provenance of ingredients, allergies or dietary requirement, please kindly inquire with our service staff
食材の原産地や食物アレルギーに関するご質問、料理のリクエストがございましたら、何なりとスタッフにお問い合わせください。

The provenance of our ingredients is subject to change due to availability.
食材の原産地は市況により変わることがございます。

All prices quoted are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% service charge.
表記料金はすべて日本円で、消費税と15%のサービス料を別途申し受けます。