

# PIACERE

## Seasonal Menu

シーズナルメニュー

Featuring the finest and freshest Italian and Japanese ingredients of the season.  
ピャチェーレではイタリアと日本の最高級かつ新鮮な季節の食材を使用して提供するシーズナルメニューです

### Piccolo

(4 course)

Pacific Saury and Eggplant  
Semi Dried Tomato, Basil, Paprika Sauce  
秋刀魚と茄子 セミドライトマト  
バジル パプリカのソース

Pumpkin Risotto, Roasted  
Chestnuts and Walnuts, Stracciatella  
南瓜のリゾット  
栗と胡桃のロースト ストラッチャテッラ

Salmon Trout, Kyoto Carrots  
and Blood Orange  
Radish Salad, Ricotta Cheese, Trout Roe  
栃木県日光の鱒 京人参とブラッドオレンジ  
大根のサラダ リコッタチーズ 鱒の卵  
Or 又は

Pork, Sweet Potato Rillettes  
Persimmon, Mini Romaine Lettuce  
Mustard, Purple Cabbage Jus  
神奈川県やまゆりポーク 薩摩芋のリエツト  
柿 ミニロメイン マスタード 紫キャベツのジュ  
Or 又は

Seared Akikawa Beef  
Garlic Potato Purée  
With Wild Herbs and Vinaigrette  
秋川ビーフの瞬間グリル  
ガーリックポテトピュレのムース  
ワイルドハーブとビネグレット  
(JPY 2,500 supplement/追加料金)

Pear Compote, Caramel Cream  
Chocolate Sherbet and Various Textures  
洋梨のコンポート キャラメルクリーム  
チョコレートのソルベと様々なテクスチャー

Coffee or Tea  
コーヒー 又は 紅茶

**JPY 13,000**

### Mezzo

(5 course)

Pacific Saury and Eggplant  
Semi Dried Tomato, Basil, Paprika Sauce  
秋刀魚と茄子 セミドライトマト  
バジル パプリカのソース

Pumpkin Risotto, Roasted  
Chestnuts and Walnuts, Stracciatella  
南瓜のリゾット  
栗と胡桃のロースト ストラッチャテッラ

Salmon Trout, Kyoto Carrots  
and Blood Orange  
Radish Salad, Ricotta Cheese, Trout Roe  
栃木県日光の鱒 京人参とブラッドオレンジ  
大根のサラダ リコッタチーズ 鱒の卵  
Or 又は

Pork, Sweet Potato Rillettes  
Persimmon, Mini Romaine Lettuce  
Mustard, Purple Cabbage Jus  
神奈川県やまゆりポーク 薩摩芋のリエツト  
柿 ミニロメイン マスタード 紫キャベツのジュ  
Or 又は

Seared Akikawa Beef  
Garlic Potato Purée  
With Wild Herbs and Vinaigrette  
秋川ビーフの瞬間グリル  
ガーリックポテトピュレのムース  
ワイルドハーブとビネグレット  
(JPY 2,500 supplement/追加料金)

Pear Compote, Caramel Cream  
Chocolate Sherbet and Various Textures  
洋梨のコンポート キャラメルクリーム  
チョコレートのソルベと様々なテクスチャー

Coffee or Tea  
コーヒー 又は 紅茶

**JPY 15,000**

### Grande

(6 course)

Foie Gras Terrine, Marinated Apple  
with Vincotto Flavor  
Pain d'epice, Chocolate Almond  
フォアグラのテリーヌ  
林檎のマリネ ビンコット風味  
前菜の盛り合わせ

Black Truffle Tart  
Salted Pork and Mushroom  
黒トリュフのタルト仕立て 塩漬け豚と茸

Lobster Tagliolini  
Lemon, Estaragon and Bisque  
オマール海老のタリオリーニ  
レモン エストラゴン ビスク

Salmon Trout, Kyoto Carrots  
and Blood Orange Radish Salad  
Ricotta Cheese, Trout Roe  
栃木県日光の鱒 京人参とブラッドオレンジ  
大根のサラダ リコッタチーズ 鱒の卵

Seared Akikawa Beef  
Garlic Potato Purée  
With Wild Herbs and Vinaigrette  
秋川ビーフの瞬間グリル  
ガーリックポテトピュレのムース  
ワイルドハーブとビネグレット

Pumpkin Mont-Blanc  
Porcino Far Breton  
Pain d'epice and Maple Ice Cream  
南瓜のモンブラン ポルチーニのファーブルトン  
パンデピスとメープルのアイスクリーム

Coffee or Tea  
コーヒー 又は 紅茶

**JPY 18,000**

## Seasonal À la Carte Menu

シーズナル アラカルトメニュー

### Appetizer 前菜

---

Pacific Saury and Eggplant, Semi Dried Tomato, Basil, Paprika Sauce 秋刀魚と茄子 セミドライトマト バジル パプリカのソース	2,800
Foie Gras Terrine, Marinated Apple with Vincotto Flavor Pain d'epice, Chocolate Almond フォアグラのテリーヌ 林檎のマリネ ビンコット風味	2,800
Black Truffle Tart, Salted Pork and Mushroom 黒トリュフのタルト仕立て 塩漬け豚と茸	3,800

### Pasta & Risotto パスタ & リゾット

---

Lobster Tagliolini, Lemon, Estaragon and Bisque オマール海老のタリオリーニ レモン エストラゴン ビスク	4,300
Pumpkin Risotto, Roasted Chestnuts and Walnuts, Stracciatella 南瓜のリゾット 栗と胡桃のロースト ストラッチャテッラ	3,000
White Truffle Tagliatini ホワイトトリュフ タリオリーニ	7,000
White Truffle Risotto ホワイトトリュフ リゾット	8,000

### Main Course メインコース

---

Salmon Trout, Kyoto Carrots and Blood Orange Radish Salad, Ricotta Cheese, Trout Roe 栃木県日光の鱒 京人参とブラッドオレンジ 大根のサラダ リコッタチーズ 鱒の卵	3,200
Pork, Sweet Potato Rillettes, Persimmon Mini Romaine Lettuce, Mustard, Purple Cabbage Jus 神奈川県やまゆりポーク 薩摩芋のリエット 柿 ミニロメイン マスタード 紫キャベツのジュ	4,500
Seared Akikawa Beef Garlic Potato Purée with Wild Herbs and Vinaigrette 秋川ビーフの瞬間グリル ガーリックポテトピューレのムース ワイルドハーブとビネグレット	11,000

### Dessert デザート

---

Pear Compote, Caramel Cream, Chocolate Sherbet and Various Textures 洋梨のコンポート キャラメルクリーム チョコレートのソルベと様々なテクスチャー	1,700
Pumpkin Mont Blanc, Porcino Far Breton, Pain d'epice and Maple Ice Cream 南瓜のモンブラン ポルチーニのファーブルトン パンデピスとメープルのアイスクリーム	1,800
Tiramisu ティラミス	1,600
"Small Tom" Aged Cheese from Hokkaido Cheese Factory Takara Ome Farm's Honey and Apple 北海道チーズ工房タカラ熟成チーズ『小さなトム』青梅ファームの蜂蜜 林檎	2,000

Please inquire to our service team for the origins of our ingredients or if you have any allergies & dietary requirement.  
All prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% service charge  
食材の原産地、アレルギーやご要望などについてはサービススタッフにお尋ねください。  
表記料金は全て日本円で、消費税と15%のサービス料を別途申し受けます。