

# 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

### Mezzo

(3 course)

Assorted Appetizer

前菜の盛り合わせ

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

Or 又は

Lobster Tagliolini, Lemon, Estragon 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

Or 又は

Salmon Trout, Kyoto Carrots  
and Blood Orange Radish Salad,

Ricotta Cheese, Trout Roe

栃木県産の鱒 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 薩摩芋のリエット

柿 ミニロメイン マスタード 紫キャベツのジュ

Pear Compote, Caramel Cream

Chocolate Sherbet, 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

Or 又は

Tiramisu

ティラミス

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

**JPY 6,500**

### Grande

(4 course)

Assorted Appetizer

前菜の盛り合わせ

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

栃木県産の鱒 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 薩摩芋のリエット

柿 ミニロメイン マスタード 紫キャベツのジュ

Pear Compote, Caramel Cream

Chocolate Sherbet, 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

Or 又は

Tiramisu

ティラミス

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

**JPY 7,900**

## 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, Estragon 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
Hokkaido Potato Gnocchi, Sage, Demi-Glace Sauce, Parma Ham 北海道産ポテトのニョッキ セージ デミグラスソース パルマ産生ハム	3,000

## 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 Purple Fig 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 紫無花果	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。