

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

Seasonal Veloce

(3 course)

Assorted Appetizer
前菜の盛り合わせ

Pasta
パスタ

Or 又は

Fish Main Dish
お魚料理

Or 又は

Meat Main Dish
お肉料理

Tiramisu
ティラミス

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

JPY 3,900

Mezzo

(3 course)

Assorted Appetizer
前菜の盛り合わせ

Pumpkin Risotto, Roasted
Chestnuts and Walnuts, Straciatella
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, Straciatella
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
神奈川県産やまゆりポーク 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 2,800
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

Foie Gras Terrine, Marinated Apple with Vincotto Flavor 2,800
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

Black Truffle Tart, Salted Pork and Mushroom 3,800
黒トリュフのタルト仕立て 塩漬け豚と茸

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 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。