

# PIACERE

## PROVENANCE

Executive Chef, Andrea Ferrero and Chef de Cuisine, Giovanni de Trana 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・フェレーロとシェフ ジョヴァンニ・デ・トラナ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。

## BY THE GLASS

	Glass	Bottle
Grand Brut, Perrier Jouët グランブリュット、ペリエ ジュエ (Champagne, France)	2,400	14,000
Franciacorta Alma, Bellavista, Lombardia フランチャコルタ アルマ、ベッラヴィスタ (Franciacorta, Italy)	1,800	10,000
Odoardi Terra Damia Calabria Bianco オドアルディ、テッラ ダミア カラブリア ビアンコ (White wine, Italy)	1,700	9,000
Lapostolle Cuvee Alexandre Merlot ラポストール キュヴェ アレキサンドレ メルロー (Red wine, Chile)	1,700	9,000

## CHEF'S WEEKLY RECOMMENDATION シェフのおすすめ 3,800

### Antipasti buffet

- Choice of Main
- Steamed sea bass, grilled asparagus, Sakura shrimp cream sauce  
鱸のスチーム アスパラガスのグリル 桜海老のクリームソース
  - Roasted chicken with green peas and tarragon flavored spring vegetables  
鶏腿肉のロースト グリーンピースとタラゴン風味の春野菜と共に

Chef's dessert シェフ特製デザート

## Dolce Vita 週替わりランチコース 4,900

Soup of the day	本日のスープ
Pasta	Paccheri alla carbonara, egg yolks, crunchy pork cheek and pecorino cheese パッケリのカルボナーラ クリスピーなグアンチャーレとペコリーノチーズ添え
Main	"Mt. Fuji trout" seasonal mushrooms, sour cream "富士山サーモン" 季節のマッシュルーム サワークリーム
Dessert	Tiramisu ティラミス

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。