

a la carte

R I S T O R A N T E
AL DENTE

アラカルト

Mozzarella di Bufala

Buffalo mozzarella, vine-ripened tomato, local arugula,
cracked black pepper, basil oil

バッファローモッツアレラ、トマト、ルッコラ、ブラックペッパー、バジルオイル



ANTIPASTI MISTI 前菜

\$

Antipasto all' Italiana

25

Assorted cold cuts, salami, Parma ham, mortadella, marinated olives, Parmesan cheese, tomato bruschetta (recommended for sharing)

ハムの盛り合わせ、サラミ、パルマハム、モルタデッラハム、オリーブのマリネ、パルメジャーノ、トマトブルスケッタ (シェアされて召し上がるのをお勧めいたします)

⑤ Mozzarella di Bufala

20

Buffalo mozzarella, vine-ripened tomato, local arugula, cracked black pepper, basil oil
バッファローモッツァレラ、トマト、ルッコラ、ブラックペッパー、バジルオイル

⑤ Rucola

18

Roasted portabella, local arugula, goat cheese, garlic, thyme
ローストポルタベッラマッシュルーム、ルッコラ、ゴートチーズ、ガーリック、タイム

Petto d'Anatra

18

Smoked duck breast, apple crisp, candied walnuts, spinach, raspberry vinaigrette
鴨肉の燻製、アップルスライス、クルミ、ほうれん草、ラズベリードレッシング

*Insalata di Cesare

16

Romaine, crispy pancetta, Parmesan cheese, herb croutons, Caesar dressing
ロメインサラダ、パンチェッタ、パルメザンチーズ、ハーブクルトン、シーザードレッシング

Calamari

20

Deep-fried squid, spicy tomato dipping sauce
イカのフライ、フレッシュトマトソース

Cozze

16

Black mussels, chili, white wine, garlic bruschetta
ムール貝、チリペッパー、ホワイトワイン、ガーリックブルスケッタ

⑤ vegetarian ベジタリアン

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.
A customary 10% service charge will be added to your check. 十分に加熱処理をされていない肉類、シーフード、甲殻類又は卵を召し上がると健康を害するおそれがあります。
特にアレルギー等の症状をお持ちの方は十分にお気をつけください。上記料金には10%のサービス料が加算されます。

Minestrone

Genovese Italian vegetable soup, Parmesan cheese, basil pesto

ジェノヴァイタリアンベジタブルスープ、パルメザンチーズ、バジルペースト



ZUPPE スープ

\$

Acqua Pazza in Cartoccio

14

Seafood tomato soup, crostini

シーフードトマトスープ、クロスティーニ

⑤ Funghi

15

Mushroom soup, white truffle oil

マッシュルームスープ、ホワイトトリュフオイル

⑤ Minestrone

13

Genovese Italian vegetable soup, Parmesan cheese, basil pesto

ジェノヴァイタリアンベジタブルスープ、パルメザンチーズ、バジルペースト

Zuppa del Giorno

10

Soup of the day

本日のスープ

⑤ vegetarian ベジタリアン

A customary 10% service charge will be added to your check.

上記料金には10%のサービス料が加算されます。

Quattro Formaggi

Mozzarella, provolone, gorgonzola, goat cheese, honey

クアトロフォルマッジ、モッツァレラ、プロヴォローネ、ゴルゴンゾーラ、ゴートチーズ、蜂蜜



PIZZE ピザ

\$

⑦ Margherita	20
Buffalo mozzarella, sweet basil, tomato sauce マルガリータ、バッファローモッツアレラ、バジル、トマトソース	
⑦ Rucola e Parmigiano	20
Local arugula, shaved Parmesan cheese, tomato sauce, cherry tomato, mozzarella cheese, balsamic vinegar reduction ルッコラパルメジャーノ、ルッコラ、パルメザン、トマトソース、チェリートマト、モッツアレラ、バルサミコ	
⑦ Quattro Formaggi	23
Mozzarella, provolone, gorgonzola, goat cheese, honey クアトロフォルマッジ、モッツアレラ、プロヴォローネ、ゴルゴンゾーラ、ゴートチーズ、蜂蜜	
Prosciutto e Funghi	23
Parma ham, mushrooms, tomato sauce, mozzarella cheese プロシュートフンギ、パルマハム、マッシュルーム、トマトソース、モッツアレラ	
Raccomandata dallo Chef	25
Mozzarella cheese, cream sauce, roasted chicken, fresh spinach, black pepper シェフズスペシャル、モッツアレラ、クリームソース、ローストチキン、ほうれん草、ブラックペッパー	
Pizza del Giorno	20
Pizza of the day ディリーピザ、本日のピザ	

⑦ vegetarian ベジタリアン

A customary 10% service charge will be added to your check.
上記料金には10%のサービス料が加算されます。

Reginette Nere

Squid ink pasta, lobster, cherry tomato, vermouth cream

イカ墨パスタ、ロブスター、チェリートマト、ヴェルモットクリーム



PASTE FRESCHE 自家製フレッシュパスタ	\$
Tagliolini	24
Clams, white wine sauce, extra virgin olive oil アサリ、ホワイトワインソース、エキストラヴァージンオリーブオイル	
Fettuccine Carbonara	24
Cream sauce, egg, crispy pancetta クリームソース、卵、クリスピーパンチェッタ	
Pappardelle	24
Italian sausage, cherry tomato confit, Parmesan cheese イタリアンソーセージ、チェリートマト、パルメジャーノ	
Reginette Nere	28
Squid ink pasta, lobster, cherry tomato, vermouth cream イカ墨パスタ、ロブスター、チェリートマト、ヴェルモットクリーム	
Pasta del Giorno	25
Pasta of the day 本日のパスタ	

A customary 10% service charge will be added to your check.
上記料金には10%のサービス料が加算されます。

Zafferano

Saffron risotto, braised beef cheeks, parmesan cheese

サフランリゾット、牛ホホ肉煮込み、パルメジャーノ



PASTE E RISOTTI パスタ、リゾット

\$

(V) Spaghetti Aglio Olio	20
Garlic, Espelette pepper, extra virgin olive oil ガーリック、エスプレットチリペッパー、エキストラヴァージンオリーブオイル	
Zafferano	24
Saffron risotto, braised beef cheeks, parmesan cheese サフランリゾット、牛ホホ肉煮込み、パルメジャーノ	
⑦ Risotto ai Funghi	24
Porcini mushroom risotto, local arugula, truffle oil, parmesan cheese ポルチーニリゾット、ルッコラ、トリュフオイル、パルメジャーノ	

DAL FORNO オーブン料理

Lasagna alla Bolognese	24
Bolognese sauce, bechamel, parmesan cheese ボロネーゼソース、ベシヤメルソース、パルメジャーノ	
Ossobuco	36
Veal ossobuco stew, gremolata, creamy polenta オッソブッコ、仔牛のシチュー、グレモラータ、ポレンタ	

⑦ vegetarian ベジタリアン (V) vegan ビーガン

A customary 10% service charge will be added to your check.
上記料金には10%のサービス料が加算されます。

Cobia

Open Blue cobia fish, roasted fennel, cherry tomato, saffron cream

コービアフィッシュ、ローストフェネル、チェリートマト、サフランクリーム



DALLA GRIGLIA グリル料理	\$
*Astice Live lobster, fresh tomato, Kalamata olives, red onion, bok choy, roasted garlic 活ロブスター、フレッシュトマト、カラマタオリーブ、青梗菜、ローストガーリック	65
Cobia Open Blue cobia fish, roasted fennel, cherry tomato, saffron cream コービアフィッシュ、ローストフェネル、チェリートマト、サフランクリーム	36
*Salmone Black pepper-crusted salmon, green onion, mashed potatoes, asparagus, red bell pepper sauce サーモンの黒胡椒風味、グリーンオニオン、マッシュポテト、アスパラガス、赤ピーマンソース	28
*Pesce del Giorno Fish of the day 本日の魚	28
*Agnello Lamb chops, roasted red potatoes, broccoli, tapenade vinaigrette ラムチョップ、ローストレッドポテト、ブロッコリ、タプナードドレッシング	36

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.
A customary 10% service charge will be added to your check. 十分に加熱処理をされていない肉類、シーフード、甲殻類又は卵を召し上がると健康を害するおそれがあります。
特にアレルギー等の症状をお持ちの方は十分にお気をつけください。上記料金には10%のサービス料が加算されます。

Fiorentina

Certified Angus Beef® T-bone, choice of three sides
(recommended for sharing)

アンガスビーフTボーン、サイドディッシュより3種類お選びください
(2名様で召し上がれるのをお勧めいたします)



DALLA GRIGLIA

グリル料理

\$

*Filetto di Manzo	38
Certified Angus Beef® tenderloin, asparagus, caramelized onion, mashed potatoes, black truffle sauce アンガスビーフフィレ肉のグリル、アスパラガス、オニオン、マッシュポテト、黒トリュフソース	
*Costata di Manzo	36
Certified Angus Beef® rib eye, balsamic glazed mushrooms, cherry tomato, broccoli アンガスビーフリブアイ、バルサミコ風味のマッシュルーム、チェリートマト、ブロッコリ	
*Costata con l'Osso di Manzo	100
Certified Angus Beef® bone-in rib eye, choice of three sides (recommended for sharing) アンガスビーフボーンリブアイ、サイドディッシュより3種類お選びください (2名様で召し上がれるのをお勧めいたします)	
*Fiorentina	100
Certified Angus Beef® T-bone, choice of three sides (recommended for sharing) アンガスビーフTボーン、サイドディッシュより3種類お選びください (2名様で召し上がれるのをお勧めいたします)	

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.
A customary 10% service charge will be added to your check. 十分に加熱処理をされていない肉類、シーフード、甲殻類又は卵を召し上がると健康を害するおそれがあります。
特にアレルギー等の症状をお持ちの方は十分にお気をつけください。上記料金には10%のサービス料が加算されます。



Asparagi

Grilled asparagus

アスパラガスのグリル

CONTORNI サイドディッシュ \$

Asparagi 8

Grilled asparagus
アスパラガスのグリル

Broccoli 8

Steamed broccoli
スチームブロッコリ

Purè di Patate 8

Mashed potatoes, spring onion
マッシュポテト

Patate 8

Roasted red potatoes, herbs
ローストレッドポテト

Patate Fritte 8

Fried potato wedges
フライドポテト

A customary 10% service charge will be added to your check.
上記料金には10%のサービス料が加算されます。

Tiramisu

Ladyfingers dipped in coffee, mascarpone cheese, eggs, cocoa powder

ティラミス、ビスキュイ、マスカルポーネチーズ、卵、ココアパウダー



DOLCI デザート \$

Zuppa di Cioccolato 9

Hot dark chocolate soufflé, vanilla gelato

チョコレートスフレ、バニラジェラート

Panna Cotta 8

Vanilla bean, mixed berry compote

パナナコッタ、バニラビーンズ、ミックスベリーコンポート

Tiramisu 9

Ladyfingers dipped in coffee, mascarpone cheese, eggs, cocoa powder

ティラミス、ビスキュイ、マスカルポーネチーズ、卵、ココアパウダー

Crostata di Marmellata 8

Baked cherry jam tart, vanilla gelato

ブラックベリージャムタルト、バニラジェラート

Affogato 8

Espresso, vanilla gelato

バニラジャラート、エスプレッソ

Selezione di Gelati 6

Selection of freshly made gelato or sorbet

ジェラート、シャーベット 各種

Trittico di Dolci 14

Selection of Al Dente desserts

アルデンテデザート盛り合わせ

Selezione di Formaggi 14

Selection of Italian cheeses with dried fruit and crispy focaccia

イタリアンチーズ盛り合わせ、ドライフルーツ、クリスピーフォカッチャ

A customary 10% service charge will be added to your check.
上記料金には10%のサービス料が加算されます。

