

GENTLE

Dining & Sushi Bar

PREFIX MENU

前菜・パスタ・主菜・デザートの中から カテゴリーに関係なく、
お好みの構成で自由に料理をお選びいただけます

3皿 ¥5,940

4皿 ¥7,920

5皿 ¥9,900

～前菜～

桜鱒の低温コンフィ サルサマントヴァーナ
牡蠣と筍のアヒージョ
真鯛のカルパッチョ キウイ・クレソンのチミチュリソース
イタリア産ブラティーナチーズとアメラトマトのカプレーゼ
新玉ねぎソースに浮かぶ ホタテのソテー木の芽と竹の子
春野菜とホワイトアスパラガスのフリット
10か月熟成パルマ産生ハムのグリーンサラダ
手羽先のヴィンコットマリネ ローリエ

～パスタ～

ホタルイカと春キャベツのアーリオオーリオ
リングイネ ズワイガニのトマトクリーム
リコッタチーズとレモンのフィットチーネ ローストズッキーニ

～メイン～

北海道産富良野和牛のタリアータ エジプト古代塩
仔羊モモ肉のグリル サルサナヴァラン
博多地鶏のグリル ディアボラ 朝天唐辛子
白身魚のアクアパッツァ
アメリカ産Tボーンステーキ 550g (+ ¥2,750)

～デザート～

本日のワゴンより1種お選び下さい。


TAPAS / APPETIZER

- G** Chicken wings Vincot marinade with Bay leaf ¥1,760
手羽先のヴィンコットマリネ ローリエ
- Parma Prosciutto Green Salad ¥3,190
10ヶ月熟成パルマ産生ハムのグリーンサラダ half ¥1,760
- Red sea bream Carpaccio ,Sauce chimichurri of Watercress ¥2,420
真鯛のカルパッチョ
青トマトのエスプーマ キウイ・クレソンのチミチュリソース
- Caprese Tomato ¥3,080
イタリア産ブラティーナチーズとアメーラトマトのカプレーゼ
- Horsemeat Tartar ¥3,300
馬肉のタルタル
- G** Spring Vegetables and White asparagus Frit ¥2,200
春野菜とホワイトアスパラガスのフリット
- Sauteed Macrobrachium with Colatura ¥2,860
手長エビのソテー コラトゥーラ
- G** Sauteed Scallops Onions Sauce ¥2,200
新玉ねぎソースに浮かぶ ホタテのソテー
木の芽と竹の子


PASTA & RISOTTO

Fitcine Ricotta cheese and Lemon with Zucchini リコッタチーズとレモンのフィットチーネ ローストズッキーニ	¥2,220
Linguine Stewed Octopus and Jalapeno Arrabiata リングイネ タコの煮込みとハラペーニョのアラビアータ	¥2,310
Firefly squid and Spring cabbage Aglio olio ホタルイカと春キャベツのアリーオオーリオ	¥2,310

MAIN DISH

Grilled Hakata Chicken Diabola 博多地鶏のグリル ディアボラ 朝天唐辛子	¥3,080
Lamb chop with Thyme 仔羊のチョップ タイム	¥3,245
Tagliata of Japanese A5 Beef 北海道産富良野和牛のタリアータ エジプト古代塩	¥3,960
T-bone Steak アメリカ産Tボーンステーキ(550g)	¥6,050
 White Fish Acqua Pazza 白身魚のアクアパッツァ	¥3,850

ADDITIONAL SUSHI

Beef Nigiri Sushi 牛の炙り 握り	1 piece / ¥715
 Shrimp Tempura Roll Sushi エビ天ロール	¥715
Assorted Maguro Nigiri Sushi 本マグロ3種の握り食べ比べ (赤身 中トロ 漬け)	¥2,310

You can also order Sushi from the Sushi area in B1F.
*B1 鮓処から、旬の江戸前握り鮓のオーダーが可能です。
お気軽にスタッフまでご質問ください