

# 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～

夏野菜のミルフィーユ羊のラグー  
鱒の低温コンフィ サルサマントヴァーナ  
真だことインカの目覚めのジェノベーゼアヒージョ  
カツオのカルパッチョ ガスパチョのソース  
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  
ホタテのソテー オマール海老の泡  
ハモのフリット 塩レモンの衣  
18品目のアシェットサラダ  
スペアリブのバルサミコマリネ ザジキソース

## ～パスタ～

塩焼き鮎のラグー 枝豆とルッコラ  
リングイネ ズワイガニのトマトクリーム  
フルーツトマトと釜あげシラスの冷製フェデリーニ

## ～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)  
江戸前穴子とフォアグラのパイ包み 煮穴子と赤ワインのソース(+¥550)

※オーダーより30分ほどお時間を頂戴します。1品目でのご提供は出来かねますので、ご了承ください。

## ～デザート～

本日のワゴンより1種お選び下さい。


# TAPAS / APPETIZER

- G** Spareribs Balsamic marinade Raspberry Sauce ¥1,760  
スペアリのバルサミコマリネ ザジキソース
- 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
- Bonito Carpaccio with Sauce gazpacho ¥2,420  
カツオのカルパッチョ ガスパッチョのソース
- Caprese Tomato ¥3,080  
イタリア産ブラティナー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
- Hamo and Salty Lemmon Frit ¥2,200  
ハモのフリット 塩レモンの衣
- G** Sautéed Macrobrachium with Colatura ¥2,860  
手長エビのソテー コラトゥーラ
- Sautéed Scallops Lobster Bubbles ¥2,200  
ホタテのソテー オマール海老の泡
- G**


## 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 真タコとハラペーニョのアラビアータ	¥2,310
Firefly squid and Spring cabbage Aglio olio フルーツトマトと釜揚げシラスの冷製フェデリーニ	¥2,310

## MAIN DISH

Grilled Hakata Chicken Diabora 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 鮪処から、旬の江戸前握り鮪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