

# 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 ¥6,160

4皿 ¥7,920

5皿 ¥9,900

## ～前菜～

カジキと柿のカルパッチョ とびっこのラビゴットソース  
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 マッシュルームの泡 金木犀の香り  
ルッコラ パルミジャーノ ムシャーメのインサラータ  
霧島豚バラ肉のビール煮込み カルボナード  
羊のリエット アンクルートタルト  
松茸と焼き茄子秋刀魚のブリック

## ～パスタ～

イカと万願寺唐辛子 カラスミのペペロンチーノ  
リングイネ ズワイガニのトマトクリーム  
ポルチーニ茸のラビオリ栗の甘露煮とクアトロフォルマッジソース

## ～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  
蝦夷鹿のソテー ビーツとブラックベリー  
博多地鶏のグリルディアボラ 朝天唐辛子  
白身魚のボンファム  
アメリカ産 Tボーンステーキ 550g (+¥2,970)  
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(+¥880)

※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～ 本日のデザート

## TAPAS / APPETIZER

● Spareribs Balsamic marinade Raspberry Sauce スペアリブのバルサミコマリネ ザジキソース		¥1,760
Parma Prosciutto Green Salad 10ヶ月熟成パルマ産生ハムのグリーンサラダ	half	¥3,190 ¥1,760
Marlin tuna and persimmon Carpaccio with Tobikko ravigot sauce カジキと柿のカルパッチョ とびっこのラビゴットソース		¥2,420
Burrata Chesse and Amera Tomato Caprese 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		¥3,080
Horsemeat Tartar 馬肉のタルタル		¥3,300
● Lamb Riette Tart 羊のリエット アンクルートタルト		¥1,760
Hamo and Salty Lemmon Frit ハモのフリット 塩レモンの衣		¥2,200
● Sauteed Scallops Mushroom Bubbles with Fragrant rhinoceros ホタテのソテー マッシュルームの泡 金木犀の香り		¥2,200

## PASTA & RISOTTO

Fitcine Ricotta cheese and Lemon with Zucchini ¥2,220  
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

Linguine Stewed Octopus and Jalapeno Arrabiata ¥2,310  
リングイネ 真タコとハラペーニョのアラビアータ

Ravioli with Porcini mushrooms Chestnuts and Quattro Falmadge Sauce ¥2,310  
ボルチーニ茸のラビオリ栗の甘露煮とクアトロフォルマッジソース

## MAIN DISH

Grilled Hakata Chicken Diabola ¥3,080  
博多地鶏のグリル ディアボラ 朝天唐辛子

Lamb chop with Thyme ¥3,245  
仔羊のチョップ タイム

Tagliata of Japanese A5 Beef ¥3,960  
北海道産富良野和牛のタリアータ エジプト古代塩

T-bone Steak ¥6,050  
アメリカ産 Tボーンステーキ (550g)

 White Fish Acqua Pazza ¥3,850  
アクアパッツァ

## ADDITIONAL SUSHI

Beef Nigiri Sushi 1 piece / ¥715  
牛の炙り 握り

 Shrimp Tempura Roll Sushi ¥715  
エビ天ロール

Assorted Maguro Nigiri Sushi ¥2,310  
本マグロ3種の握り食べ比べ (赤身 中トロ 漬け)

You can also order Sushi from the Sushi area in BiF.  
\*Bi 鮨処から、旬の江戸前握り鮨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