

# Small Appetizers

## おつまみ

Assorted Homemade Pickled Vegetables  
自家製彩り野菜のピクルス

680  
(税込748)

Parmigiano Reggiano  
パルミジャーノレッジャーノ

580  
(税込638)

Marinated Dried Tomatoes and Olives  
ドライトマトとオリーブのマリネ

680  
(税込748)

Curated Cheese Platter  
- Italian & French Selection  
こだわりのチーズ盛り合わせ  
イタリア・フランスmix

1,680  
(税込1,848)

Gnocco Fritto (4 pcs)  
ニョッコフリット (4個)

580  
(税込638)

Oreno Bakery Baguette - 1 Slice  
俺のBakeryのバゲット (1カット)

150  
(税込165)

# Cold Appetizers

## 冷前菜

A Delicate Seafood Mousse Topped with Lobster Gelée

カニ・海老・小柱のムース  
オマール海老のジュレを乗せて

780  
(税込858)

Thick Slices of House-Smoked Salmon, Served  
with Marinated Seasonal Vegetables

自家製厚切りスモークサーモンと  
季節野菜のマリネ

980  
(税込1,078)

Sicilian-Style Salad with Kinka Sardines  
and Inca no Mezame Potatoes

宮城県産金華イワシとインカのめざめの  
サラダ仕立てシチリア風

1,280  
(税込1,408)

Today's Capricciosa Salad  
(Ask Staff for Details)

本日の気まぐれサラダカプリチオーザ  
～内容はスタッフまで～

1,480  
(税込1,628)

Hand-Sliced Prosciutto - Cut by an Italian Artisan

プロシュート  
イタリア人仕込みの切りたて生ハム

1,280  
(税込1,408)

Mille-Feuille of Foie Gras Confit and Seasonal Fruit

フォアグラコンフィと季節のフルーツの  
ミルフィーユ仕立て

1,580  
(税込1,738)



カニ・海老・小柱のムース  
オマール海老のジュレを乗せて

A Delicate Seafood Mousse  
Topped with Lobster Gelée



フォアグラコンフィと  
季節のフルーツの  
ミルフィーユ仕立て

Mille-Feuille of Foie Gras Confit  
and Seasonal Fruit

# Hot Appetizers

## 温前菜

Fried Zucchini Blossoms with Tonnato Sauce

花ズッキーニのフリット  
トンナートソース

880  
(税込968)

Burgundy-Style Baked Escargot  
エスカルゴのとオープン焼き  
ブルゴーニュ風

880  
(税込968)

Shrimp and Cherry Tomato Ajillo  
海老とミニトマトのアヒージョ

880  
(税込968)

Iberico Bacon and Mushroom Ajillo  
イベリコ豚のベーコンと  
マッシュルームのアヒージョ

880  
(税込968)

Sardinian-Style White Wine-Steamed Sanriku Mussels  
三陸産活けムール貝のワイン蒸し  
サルディーニャ風

1,280  
(税込1,408)

Grilled Salsiccia and Merguez Sausages  
on a Sizzling Hotplate

サルシッチャとメルゲーズの  
鉄板焼き

1,380  
(税込1,518)



海老とミニトマトのアヒージョ

Shrimp and  
Cherry Tomato Ajillo



三陸産活けムール貝のワイン蒸し  
サルディーニャ風

Sardinian-Style  
White Wine-Steamed  
Sanriku Mussels

# Main Dishes

## メインのお料理



Mille-Feuille Cotoletta  
of Matsusaka Wagyu  
Premium Lean Beef  
松阪牛極上赤身の  
ミルフィーユ  
コトレッタ  
**3,480**  
(税込3,828)

Herb-Crusted Rack of Lamb  
仔羊ラムラックの  
香草パン粉焼き (1本)

**1,280**  
(税込1,408)

Roasted Iberico Pork  
イベリコ豚のロースト

**1,980**  
(税込2,178)

Slow-braised Japanese beef cheek in a red wine

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み  
**2,480**  
(税込2,728)

Today's Special: Tagliata Steak of Wagyu

本日の黒毛和牛タリアータステーキ  
**2,980**  
(税込3,278)

Tournedos Rossini  
- Beef Tenderloin, with Foie Gras and Truffle Sauce

牛ヒレとフォアグラの  
ロッシーニステーキ  
**3,980**  
(税込4,378)



Tournedos Rossini  
- Beef Tenderloin, with Foie Gras and Truffle Sauce

# Pasta & Risotto

## パスタ・リゾット

Rigatoni Pagliata  
with Beef Offal and Onion in Spicy Tomato Sauce

パイヤータ  
リガトーニ丸腸と玉ねぎの辛いトマトソース  
**1,480**  
(税込1,628)

Lucia-Style Mafaldine  
with Octopus and Squid in Tomato Sauce

タコとスルメイカのトマトソース  
ルチア風マファルディーネ  
**1,680**  
(税込1,848)

Spaghetti Peperoncino with Bottarga and Asparagus

たっぷりのカラスミとアスパラの  
ペペロンチーノスパゲッティ  
**1,680**  
(税込1,848)

Tagliatelle  
with Ezo Venison Ragù and Aromatic Vegetables

エゾシカと香味野菜のラグーソース  
タリアテッレ  
**1,980**  
(税込2,178)

"UNI" bonara - Sea Urchin Carbonara

"UNI" ボナーラ  
**2,980**  
(税込3,278)

Risotto with Whole Ayu and Parmigiano

丸ごとアユと  
パルミジャーノのリゾット  
**1,680**  
(税込1,848)

Truffle-Scented Crispy Risotto Topped with Foie Gras

フォアグラを乗せた  
トリュフ香る焼きリゾット  
**1,980**  
(税込2,178)



"UNI" ボナーラ  
- Sea Urchin Carbonara



フォアグラを乗せた  
トリュフ香る焼きリゾット  
Truffle-Scented Crispy Risotto  
Topped with Foie Gras

# Desserts

## デザート

Gateau au Chocolat  
生チョコガトーショコラ

**680**  
(税込748)

(Silky) Panna Cotta with Seasonal Fruit

とろけるパナコッタ  
季節のフルーツを乗せて  
**780**  
(税込858)

Assorted Gelato (2 Flavors)

ジェラート2種盛り合わせ  
**780**  
(税込858)

Signature House-Made Tiramisu

自慢の自家製ティラミス  
**780**  
(税込858)