

Groom お祝い

ゆっくり、じっくり、少しづつ、噛みながら。

今日という日を堪能したい。



1. じっくりじっくりのポテト
→ ユアポテト
2. 定番 イタリア風
フィノスコッチ アランサー
3. 青リンゴのポテト 1 層のポテト
4. 濃厚！ 濃厚！ 濃厚！ 濃厚！ のポテト
5. レバーのポテト

all
¥500



得意料理にはたまらない！
丸ごと食べられる！
天使海老のアヒージョ

¥1,500

新編！ 天使海老の盛り合わせ
¥1,500



Cold

1. 新鮮 グリーンサラダ〜産地のレタス〜 ¥800
2. 定番 フルーベックと
赤身カツレツのポテトのアヒージョ ¥1,000
3. 本日の鮮魚のカルパッチョ ¥1,400

5. 美尻16トリア風 ¥1,800

生ハムとチアミの盛り合わせ



Appetizer
前菜



Warm

1. 定番 イタリアのオムレツ フォンテーテ ¥1,000
2. フルーベックとチアミの
濃厚なスマルト風 ¥1,300
3. 新編！ 濃厚なパルメザン ¥1,400

4. トリッパのクックトワート 美尻 ¥1,800
5. 新編！ 濃厚な美尻 生ハムとチアミの盛り合わせ ¥1,800
6. 美尻16トリア風 ¥1,800





濃厚! 濃厚! オマール海老テールの
トマトクリームソース
"タリアテッレ"
¥2,800



濃厚! 濃厚! オマール海老テールの
トマトクリームソース
"タリアテッレ"
¥2,800



濃厚! 濃厚! オマール海老テールの
トマトクリームソース
"タリアテッレ"
¥2,800



濃厚! 濃厚! オマール海老テールの
トマトクリームソース
"タリアテッレ"
¥2,800

濃厚! オマール海老テールの
トマトクリームソース
"タリアテッレ"
¥2,800

濃厚! オマール海老テールの
トマトクリームソース
"タリアテッレ"
¥2,800



パスタもピザも、リゾットも。お腹を満たすと、心も幸せで満たされる。そんなひとときを。

仲良くシェア?それともひとり占め?

Pasta
Pizza

マルゲリータ
¥1,200

定番から大人気のピザ2
種をご用意しました。あ
らびで盛り上げるには
ちょうど良いですよ。



プロシュート&キノコ
¥1,400



ウチロフオレオマッジョ
¥1,400

Risotto

濃厚! オマール海老テールの
トマトクリームソース
"タリアテッレ"
¥2,800



濃厚! オマール海老テールの
トマトクリームソース
"タリアテッレ"
¥2,500



こだわりの頂上へ。



高級野菜
厳選産地産メノヨのグリーンアスパラ

¥3,800

肉質極厚大肉質全2倍愛用したお肉も、
お肉の旨味を最大限に引き出し、



デザート Dessert

新しい時間があるというま、今日が特別の日になるように、シェフが感謝をかけた。
 甘いお味に、口説かれて。



デザート盛り合わせ
 ¥1,500

目の前に並ぶようなデザートも、おひとり様でも大人気です。



こだわりのチョコレートケーキ ¥900



ほろの角ケーキ ¥900

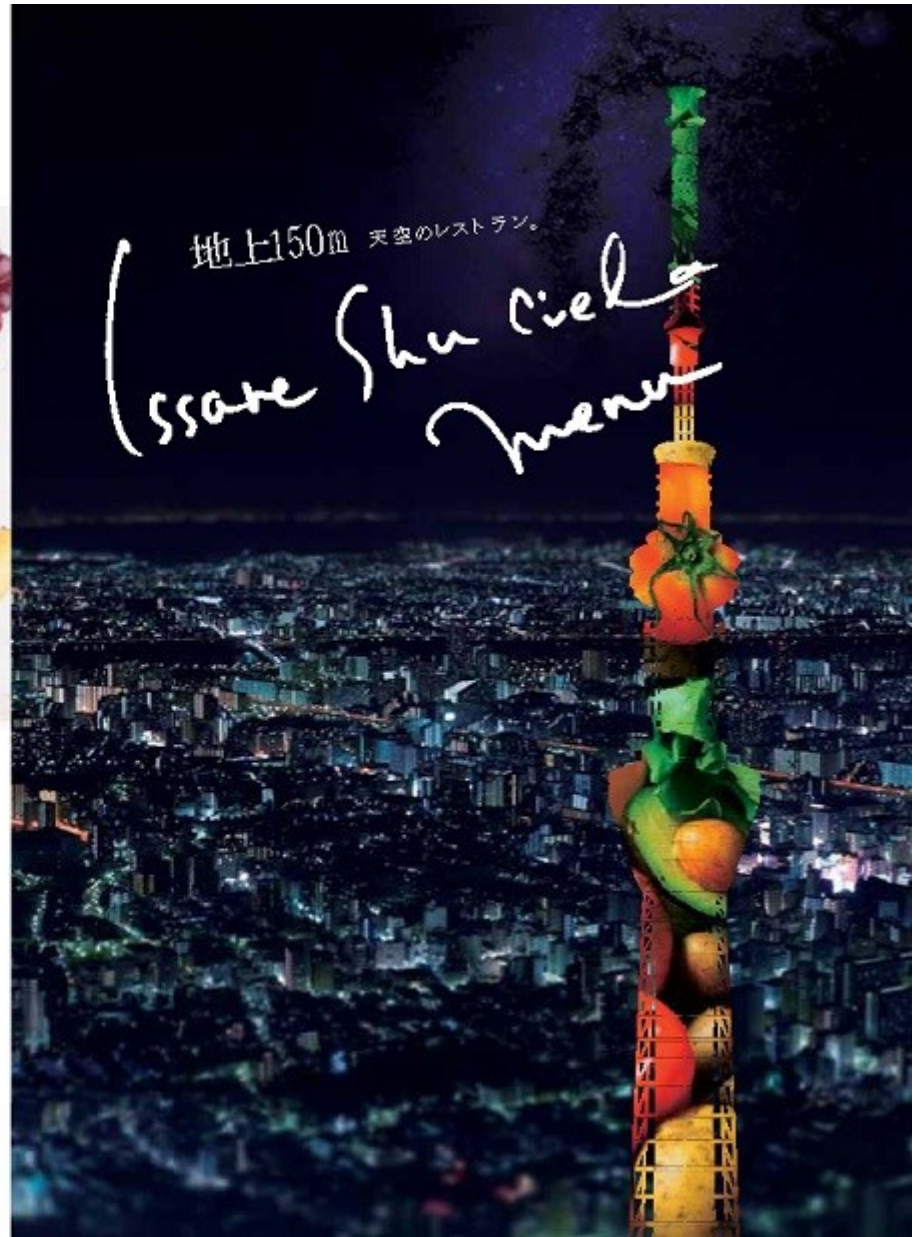
ジェラートの
 盛り合わせ
 ¥900

ヒヤッと真夏のジェラートが嬉しい!



地上150m 天空のレストラン。

Issave Shu Ciel Menu



デザート Dessert



楽しい時間はあっという間。今宵が特別な一夜になるように、シェフが魔法をかけた。
 甘いお味に、口説かれて。



デザート の盛り合わせ
 ¥1,500

目の前に豪華なデザートも、
 おひとり様でも大人数でも。



ごたおりの日産餅ティラミス ¥900



水月の無世帯子 ¥311

ジェラートの
 盛り合わせ
 ¥900

ビヤと高まるジェラートが嬉しい!



地上 150m

ssare Shu Cielu Menu

