【Dinner】

Ciliegio
Ristorante Caffè

期間：2024 年 4 月 15 日（月）～ 2024 年 5 月 31 日（金）

15th Apr. 2024 ～ 31st May. 2024

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（15%）を加算させていただきます。
※イベント・季節・仕入れの状況により、食材・メニュー・価格に変更がある場合がございます。
*All prices include consumption tax, and subject to 15% service charge.
*Please be advised that menu is subject to change on availability.

Forbes Dinner

ーフォーブス4つ星獲得記念コースー

※Web事前予約限定

Ammuse アミューズ

Shrimp and Trout Roe with White Asparagus Veloute
アマエビ・マスの卵　ホワイトアスパラガスのヴルーテ　穀物のタルタル

Appetizer 前菜

Marinated Scallops and Tomato with Grapefruit Salad
帆立貝とトマトのマリネ　グレープフルーツのサラダ　バニラヴィネグレットソース

Pasta パスタ

Linguine with Beef Ragu Sauce
リングイネ　和牛のラグーソース　シナモンとナツメグの香り

Fish Dish 魚料理

Spanish Mackerel Poeler with White Beans Puree and Fennel Salami Sauce
鰆のポワレ 白インゲン豆のピュレ　フェンネルサラミのソース

Meat Dish 肉料理

Grilled Beef Fillet with Green Pepper Sauce
和牛フィレ肉のグリエ　グリーンペッパーソース

Bread パン　/　Dessert デザート　/　Coffee コーヒー

¥13,000

Fiore

—— フィオーレ ——

Appetizer 前菜

Marinated Salmon with Kiwi Trapanese Sauce
サーモンのマリネ　キウイのトラパネーゼソース

Pasta パスタ

Aglio Olio e Peperoncino, with Sakura Shrimp and Spring Cabbage
桜えびと春キャベツのアーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ

Fish Dish 魚料理

Grilled Fish with Baley Tartar and Soy Milk Sauce
鮮魚のグリエ　大麦のタルタル　豆乳のソース

Meat Dish 肉料理

Please choose your meat dish. 1〜2 よりお選びください

1. Roasted Lamb with Turnip Puree and Algerian Sauce
   仔羊のロースト　蕪のピュレ　ソースアルジェリア
2. Grilled Beef Fillet with Green Pepper Sauce(+ ¥2,800)
   和牛フィレ肉のグリエ　グリーンペッパーソース(+¥2800)

Bread パン　/　Dessert デザート　/　Coffee コーヒー

¥9,000

Appetizer
前菜

Garden Salad 農園風サラダ	¥2,200	Half Size	¥1,100
Caesar Salad シーザーサラダ	¥2,700	Half Size	¥1,500
Assorted Cheese チーズ盛合せ	¥3,200	Half Size	¥1,800
Marinated Vegetables and Assorted Olives 野菜のマリネとオリーブ盛合せ			¥1,300
Assorted Ham and Salami アフェッタート・ミスト（ハムとサラミの盛り合わせ）			¥2,800
Caprese with Burrata Cheese, Strawberry, and Tamato カプレーゼ　ブッラータチーズとイチゴとトマトのアクセント			¥2,500
Hummus with Vegetables フムス　彩り野菜とともに			¥2,500
Minestrone Soup ミネストローネスープ	¥1,400	Half Size	¥700

Pizza & Light Meal
ピザと軽食

Margherita マルゲリータ	¥2,800
Vegetable Pizza 野菜ピザ	¥3,100
Quattro Formaggi 4 種チーズのピザ	¥3,600
BLT Sandwich BLT サンドウィッチ	¥2,600
Bread Assortment パン盛合せ	¥800

Pasta & Risotto
パスタとリゾット

Risotto, Sea Urchin Butter and Vinaigrette Sauce
リゾット　雲丹のバターとヴィネグレットソース ¥2,450
（当店では国産米を使用しております。一部、異なる産地の米を使用している場合はメニューに記載しています。）
（At our restaurants, we utilise domestically sourced rice. Should there be any variance in origin, it will be indicated on our menu. ）

Small Scallops and Chicken Penne, with Cream Sauce
ペンネ　小柱と鶏肉のクリームソース ¥2,450

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino, with Sakura Shrimp and Spring Cabbage
スパゲッティ　桜えびと春キャベツのアーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ ¥2,450

Spaghetti, Pomodoro
スパゲッティ・ポモドーロ ¥2,200

Bolognese
生パスタ　ボロネーゼ ¥2,900

Fish & Meat
メイン

Grilled Lobster Tail
オマールテールのグリエ ¥4,500

Today's Fish Dish
本日のお魚料理 ¥4,000

Pork Shoulder Poeler
豚肩肉のポワレ ¥4,200

Grilled Chicken Thigh
鶏モモ肉のグリエ ¥3,800

Veal Cutlet
仔牛のカツレツ ¥4,500

Grilled Beef Fillet
和牛フィレ肉のグリエ ¥8,200

Cake Set Menu
ケーキセット

Cake Set (Cake and Coffee or Tea)
ケーキセット（ケーキとコーヒーまたは紅茶） ¥1,800

Cake ケーキ

Please Choose Your Cake and Beverage.

1. Strawberry Sponge Cake
   いちごショートケーキ
2. Strawberry Tart
   いちごのタルト
3. Matcha Basque Cheesecake
   抹茶バスクチーズケーキ
4. Pistachio Chocolate Cake
   ショコラピスタチオ

Beverage 飲み物

1. Blended Coffee (Hot or Iced)
   ブレンドコーヒー（ホット/アイス）
2. Tea(Hot or Iced)
   紅茶（ホット/アイス）
3. Café au Lait (Hot or Iced)
   カフェオレ（ホット/アイス）

Wine List

Red Wine　赤ワイン

	By the Glass	Bottle
2019 Hands of Time Red Blend <America> ハンズ・オブ・タイム　レッドブレンド	¥2,600	¥15,000
2015 Du Riva-Dolcetto di Ovada Superiore <Italy> デュ・リヴァ　ドルチェット・ディ・オヴァーダ・スペリオーレ	¥2,000	¥11,500
2019 Chanti Classico Lamole di Lamole <Italy> キャンティ・クラシコ・ラモーレ・ディ・ラモーレ	¥1,700	¥9,800
2012 Amarone della Valpolicella Classico , Beltani <Italy> アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ，ベルターニ		¥45,000
2016 Brunello di Montalcino , Castel Giocondo <Italy> ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ ，カステル・ジョコンド		¥28,000
2018 IL BORRO <Italy> イル・ボッロ		¥19,000
2018 Brunello di Montalcino , Carpineto <Italy> ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ ，カルピネート		¥18,000
2019 Produttori del Barbaresco　<Italy> プロドゥットーリ・デル・バルバレスコ		¥17,000

Wine List

White Wine　白ワイン

	By the Glass	Bottle
2020 Hands of Time Chardonnay <America> ハンズ・オブ・タイム　シャルドネ	¥2,300	¥13,500
2021 Papeo Vermentino <Italy> パペオ・ヴェルメンティーノ	¥2,000	¥11,500
2022 Soave Classico Otto <Italy> ソアヴェ・クラシコ　オット	¥1,600	¥9,500
2021 Planeta Chardonnay <Italy> プラネタ　シャルドネ		¥19,000
2021 Single Vineyard Roussanne <South Australia> シングルヴィンヤード　ルーサンヌ		¥15,000
2022 Cloudy Bay Sauvignon Blanc <New Zealand> クラウディー・ベイ　ソーヴィニヨン・ブラン		¥11,000

Rose Wine　ロゼワイン

	By the Glass	Bottle
2022 Sainte Marguerite Fantastique Rose<France> セント・マルガリート・ファンタスティック・ロゼ	¥2,100	¥12,000

Wine List

Champagne　シャンパン

	By the Glass	Bottle
NV Perrier Jouet Blason Rose<France> ペリエ・ジュエ　ブラゾン・ロゼ	¥3,600	¥22,000
NV Heidsieck & Co. Monopole Blue Top Brut<France> エドシック・モノポール　ブルー・トップ・ブリュット	¥2,300	¥14,500
NV Ruinart Blanc de Blancs<France> ルイナール　ブラン・ド・ブラン		¥29,000

Sparkling Wine　スパークリングワイン

	Bottle
NV Franciacorta Grande Cuvee Alma Brut<Italy> フランチャコルタ・グランデ・キュヴェ・アルマ・ブリュット	¥15,500

Alcohol
アルコール

Beer ビール

Draft Beer SAPPORO “Ebisu”
生ビール サッポロ エビス
(R)360ml ¥1,400 (L)560ml ¥1,900

Guinness Extra Stout
ギネス エクストラ スタウト
¥1,500

Sake 日本酒

Dassai 39
獺祭 磨き三割九分 ¥2,500

Japanese Whisky 国産ウイスキー

Single Malt Yoichi
シングルモルト 余市 ¥2,400

Single Malt Miyagikyo
シングルモルト 宮城峡 ¥2,400

Suntory World Whisky AO
サントリー ワールドウイスキー 碧 ¥2,000

Suntory CHITA
サントリー知多 ¥2,300

Suntory HIBIKI Japanese Harmony
サントリー響ジャパニーズハーモニー ¥2,000

FUJI-SANROKU Signature Blened
富士山麓シグネーチャーブレンド ¥1,700

TAKETSURU Pure Malt
竹鶴 ピュアモルト ¥2,800

Shochu 焼酎

Maou (Potato)
魔王 (芋) ¥1,600

Kanehachi(Wheat)
兼八(麦) ¥1,600

Plum Wine
梅酒 ¥1,500

Bourbon Whiskey バーボンウイスキー

Wild Turkey 8 Years
ワイルドターキー8年 ¥1,700

Maker's Mark
メーカーズマーク ¥1,700

Tennessee Whiskey テネシーウイスキー

Jack Daniel's Black
ジャックダニエル ブラック ¥1,700

Irish Whiskey アイリッシュウィスキー

Jameson Black Barrel
ジェムソン ブラックバレル ¥1,500

Scotch Single Malt Whisky スコッチシングルモルトウィスキー

The Macallan 12 Years
ザ・マッカラン 12年 ¥3,000

Cocktail
カクテル

Mojito モヒート

Standard
スタンダード ¥1,800

Original Cocktail オリジナルカクテル

SAKURA
さくら（ピーチリキュール+さくらシロップ+グレープフルーツジュース） ¥1,600

Long Cocktails ロングカクテル

Gin and Tonic
ジントニック(ジン+トニックウォーター) ¥1,600

Bloody Mary
ブラッディ マリー（ウォッカ+トマトジュース） ¥1,600

Salty Dog
ソルティ ドッグ（ウォッカ+グレープフルーツジュース） ¥1,600

Sea Breeze
シーブリーズ（ウォッカ+グレープフルーツジュース+クランベリードリンク） ¥1,600

Amaretto Ginger
アマレットジンジャー（アマレット+ジンジャーエール） ¥1,600

Cocktail
カクテル

Long Cocktails ロングカクテル

Campari (Soda/Orange) カンパリ(ソーダ/オレンジ)	¥1,600
Cassis (Soda/Orange) カシス (ソーダ/オレンジ)	¥1,600
Fuzzy Navel ファジーネーブル(ピーチリキュール+オレンジジュース)	¥1,600
Kitty キティ(赤ワイン+ジンジャーエール)	¥1,700
Shandy Gaff シャンディ ガフ(ビール+ジンジャーエール)	¥1,700
Spritzer スプリッツァ(白ワイン+ソーダ+レモン)	¥1,700
Spumoni スプモーニ(カンパリ+グレープフルーツジュース+トニックウォーター)	¥1,600
Kahlua Milk カルーアミルク(カルーア+牛乳)	¥1,600

Non-alcohol Cocktail
ノンアルコールカクテル

Virgin Mojito ヴァージンモヒート（フレッシュライム＋シロップ＋ソーダ）	¥1,450
Ciliegio Squash チリエージョスカッシュ(さくらエキス＋ソーダ＋レモン)	¥1,300
Saratoga Cooler サラトガクーラー（ライムシロップ＋ジンジャーエール）	¥1,300
Shirley Temple シャーリーテンプル(ざくろシロップ＋ジンジャーエール)	¥1,300

Soft Drink
ソフトドリンク

Unshu Mandarin Juice 温州みかんジュース	¥1,200

We Squeezed only high sugar content mandarins that choose from own farm.
早生うんしゅうみかん の中で厳選した糖度の高いものを絞った果汁 100%のストレートジュース。

Grapefruit Juice /グレープフルーツジュース	¥1,100
Cranberry Drink /クランベリードリンク	¥1,070
Cola / Cola Zero /コーラ / コーラゼロ	¥900
Wilkinson Ginger Ale /ジンジャーエール	¥900
Tomato Juice /トマトジュース	¥950
Black Oolong Tea /黒ウーロン茶	¥900
Milk /ミルク	¥870
Acqua Panna（500ml）/ アクアパンナ (500ml)	¥950
S.Pellegrino（500ml）/ サンペレグリノ (500ml)	¥950
SAPPORO Premium Alcohol Free（334ml）/ サッポロプレミアムアルコールフリー (334ml)	¥1,200

Coffee & Tea
コーヒー＆紅茶

Espresso /エスプレッソ	¥1,200
Blended Coffee /ブレンドコーヒー	¥1,200
Iced Coffee /アイスコーヒー	¥1,200
Cappuccino / カプチーノ	¥1,400
Café au lait / カフェオレ	¥1,300
Iced Café au lait / アイスカフェオレ	¥1,300
Tea / 紅茶	¥1,200
Iced Tea / アイスティー	¥1,200
Royal Milk Tea / ロイヤルミルクティー	¥1,700

Recommendation
オリジナルハーブティー “高輪の四季”

Hibiscus & Rose
花笑み ハイビスカス＆ローズ ¥1,300

> 桜葉と同じ芳香成分を含有するハーブ「スイートクローバー」をブレンドしました。
> 最初にローズがふわっと香り、後味にほんのりさくら風味を感じていただけます。
> 美容や活力をサポートするハイビスカスとローズヒップの甘酸っぱい赤いハーブティーです。

Lemon Myrtle & Mint
花語り レモンマートル＆ミント ¥1,300

> レモンよりレモンらしいと言われる「レモンマートル」が主役です。
> 酸味はなく、緑茶のような味わいです。さらにペパーミントを加え、清涼感のあるブレンドに仕上げました。
> 午後のリフレッシュ、ランチ後のお口直しにすっきりとした風味がマッチします。