

PREFIX COURSE

お好みの料理をお選びいただけるプリフィックスコース

(右記のメニューよりお選びください)

A ¥5,500 (税込)

スタンダードなプリフィックスコース

はじまりの一皿
Appetizerパン
Bread前菜盛合せ
Assorted Appetizersパスタ料理
(右記よりお選びください)
Pasta (Choose one from the list)メイン料理
(右記よりお選びください)
Main (Choose one from the list)お口直し
Graniteデザートワゴンサービス
Dessertコーヒー・紅茶
Coffe or Tea

B ¥6,800 (税込)

全9品のフルコース

はじまりの一皿
Appetizerパン
Bread前菜盛合せ
Assorted Appetizersパスタ料理
(右記よりお選びください)
Pasta (Choose one from the list)魚料理
Fish肉料理
(右記よりお選びください)
Meat (Choose one from the list)お口直し
Graniteデザートワゴンサービス
Dessertコーヒー・紅茶
Coffe or Tea

PASTA パスタ

1. スパゲッティニ 穴子とルーコラセルバチコのフレッシュトマトソース

旬の穴子にルーコラとフレッシュトマトを合わせたさっぱりとしたソースで。
Spaghettini-Refreshed sauce with Conger eel, Arugula & Tomato

2. テスタローリ 梅肉天龍鶏のラグー パセリレモンソース

パスタの起源と呼ばれる自家製パスタ” テスタローリ” は、天龍鶏のラグーと爽やかなパセリレモンソースでどうぞ。
Testaroli-Chicken Ragu & Parsley Lemon Sauce

3. スパゲッティ イカ墨を練り込んだスパゲッティ 生うにのクリームソース (+¥1,000)

イカ墨を練り込んだ自家製パスタに旬の生うにの濃厚なクリームソースをからめて。
Home-made Spaghetti kneaded with squid ink -Fresh Sea Urchin Rich Cream sauce

MAIN メイン

Fish 魚料理

1. 本日の鮮魚のインパデッラ 青ゆず風味の白ワインソース

インパデッラはフライパンを使って皮をパリッと焼き上げる調理法です。酸味の爽やかな青ゆずのクリームソースでどうぞ。
Sauteed Fresh Fish of the Day with Yuzu Cream sauce

Meat 肉料理

2. 奥三河高原ジビエの森より 本州鹿のロースト ドライ無花果とバルサミコのソース

癖が無く柔らかい鹿肉にドライ無花果とバルサミコの甘酸っぱいソースは相性抜群です。
Roasted Venison with Dried Figs & Balsamic Vinegar sauce

3. 天草梅肉ポークの香草パン粉焼き 粒マスタードソース

味わい深い天草産梅肉ポークをしっとり柔らかく焼き上げます。粒マスタードの酸味と辛味がよく合います。
Baked Chicken with Herb bread crumbs & Wholegrain Mustard

4. 酵母熟成赤城和牛もも肉のグリッリア 自家製カボス胡椒添え (+¥1,000)

180日間酵母発酵熟成させた赤城和牛の赤身肉を香ばしく焼き上げます。自家製カボス胡椒の辛みを味わいのアクセントに。
Grilled 180 Aged “Wagyu” Beef with Spicy “KABOSU” Pepper

5. 本日の和牛フィレ肉のグリッリア キアンティワイン塩を添えて (+¥2,500)

柔らかく焼き上げた和牛フィレ肉に相性の良いキアンティワイン風味のお塩でお召し上がりください。
Grilled “Wagyu” Beef with Chianti Wine Salt

*食物アレルギーをお持ちの方は係の者までお申し付けください
*表示金額は消費税を含んでおります。お会計の際にサービス料10%加算させていただきます
Prices are tax inclusive. 10% service charge will be added.

PASTA COURSE

パスタコース

¥4,400 (税込)

パン
Bread

前菜盛合せ
Assorted Appetizers

季節のスープ
Soup

本日のパスタ料理
(追加料金にて季節のパスタからお選びいただけます)
Pasta
(You can also choose from seasonal pasta at an additional cost)

お口直し
Granite

デザートワゴンサービス
Dessert

コーヒー・紅茶
Coffee or Tea

RISTORANTE
MACHIAVELLI
TOKYO

イタリア・トスカーナ地方の伝統的な料理をベースにスタイリッシュで洗練されたコースをご提供いたします。
イタリアのワイナリーから直接輸入する希少なワインの数々と共にお楽しみください。

In our restaurant, Based on the traditional cuisine of Tuscany, Italy, we offer stylish and sophisticated courses.
Enjoy them with a selection of rare wines imported directly from Italian wineries.

*食物アレルギーをお持ちの方は係の者までお申し付けください
*表示金額は消費税を含んでおります。お会計の際にサービス料10%加算させていただきます
Prices are tax inclusive. 10% service charge will be added.