

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 天然さばとフィノッキオ、レーズンのシチリア風

旬の天然さばに、フィノッキオ (フェネル) とレーズンを合わせ、爽やかなシチリア風に仕上げました。
Spaghetti-Mackerel and Herb, Sicilian Style

2. リガトーニメツェ 生ハムとバターナッツ南瓜のクレマ

バターナッツ南瓜の豊潤な甘味を、生ハムの塩味で締めた抜群のマリアージュ。
Rigatoni-Butternut and Dry-cured Ham, Cream style

3. タリオリーニ 仔牛ランプのラグー 黒トリュフの香りとともに (+¥1,500)

仔牛ランプを軽く煮込み、手打ち細麺「タリオリーニ」と合わせました。黒トリュフの豊かな香りをお楽しみください。
Tagliolini-Special Veal Ragu sauce, Truffle flavor

MAIN メイン

Fish 魚料理

1. 本日の鮮魚のヴァポーレ リヴォルノ風トマトソース

旬の鮮魚をふっくらと蒸し上げて。リヴォルノ風の魚介の旨味たっぷりのトマトソースでどうぞ。
Steamed Fresh Fish of the Day, with Tomato sauce

Meat 肉料理

2. あいち鴨のロースト ビーツとフランボワーズのソース

ロゼ色にローストしたあいち鴨肉を、甘酸っぱいビーツとフランボワーズのソースで。
Roasted Duck with Beets and Raspberry sauce

3. ”天草梅肉ポーク”の低温ロースト ポルチーニクリームソース

味わい深い天草産梅肉ポークを低温でじっくりと焼き上げ、濃厚なポルチーニ茸のクリームソースを合わせました。
Low-temperature roasted Pork with Porcini Cream sauce4. 国産仔牛ほほ肉のキアンティワイン煮込み
黒胡椒風味 ”ペポーゾ” オニオンジャム添え (+¥1,000)柔らかな仔牛ほほ肉をじっくり煮込み、黒胡椒を効かせた逸品。オニオンジャムの甘苦味をアクセントに。
Braised Veal Cheeks in Chianti Wine and Black Pepper, with onion jam

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を、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.