

L A B R A C E

DINNER MENU

餐牌
メニュー

Degustazione

Insalata di granchio reale con mela a crudo ed aceto di vino bianco
King crab salad with raw apple and white wine vinegar
帝王蟹肉蘋果沙律拌意大利白酒醋
タラバガニサラダとりんごの白ワインビネガー仕立て

Uovo morbido con crema di patate e salsa al parmigiano
Egg with potato cream and parmesan sauce
雞蛋薯蓉配香濃巴馬臣芝士醬
ポテトクリーム入りたまごのパルメザンソース

Tartare di manzo rosso con cipolla in agrodolce e croccante di pane
Beef tartare with sweet and sour onions and crispy bread
牛肉他他配甜酸洋蔥及法式脆包
タルタルステーキと甘酢タマネギのこんがりパン添え

Zuppa del campo con cereali e maiale croccante
Soup with cereals and crispy pork
脆皮燒肉粟米羹
クリスピーポークと雑穀のスープ

Astice blue in brodo di crostacei e ravioli alleerbe
Blue lobster with shellfish broth and herbs ravioli
頂級藍龍蝦鮮貝濃湯配意大利餛飩
ブルーロブスターの貝出汁ハーブラビリオ

Filetto di Wagyu con salsa all'aceto balsamico
Wagyu beef fillet with balsamic sauce
和牛柳配意大利陳醋汁
和牛ヒレのバルサミコ酢ソース

Tortino di cioccolato caldo e crema di agrumi
Warm chocolate pie with citrus sauce
熱朱古力批配可口香檸醬
ホットチョコパイのシトラスソース

15,000

Prices are in Japanese Yen and not include consumption tax. 10% service charge is applicable.
價格為日元, 不含消費稅。加收10% 服務費。
金額は税抜きの日本円の料金です。10% のサービス代を別途いただきます。

L A B R A C E

Alla Carta Antipasti

Puntarelle al coltello con acciughe e tartufo 3,500
Puntarelle chicory with anchovies and truffle
意式野菜配銀魚及野生松露
プンタレッタとアンチョビとトリュフ添え

Insalata di radicchio rosso con burrata e aceto balsamico 3,500
Radicchio salad with burrata cheese and balsamic vinegar
紅菊苣沙律配布袋水牛芝士拌意大利陳醋汁
ラディッキオサラダのブッラータチーズとバルサミコ酢ソース

Bruschetta con pomodoro e lardo 3,500
Bruschetta with tomato and salted lard
意式番茄烤包配醃豬油
ブルスケッタとトマトと塩漬けラード仕立て

Tartare di manzo leggermente affumicata e ricci di mare 4,000
Beef tartare slightly smoked with sea urchin
輕熏牛肉他他配海膽
炙り燻製タルタルステーキとウニ

Secondi

Alla griglia minimo 200 gr - Charcoaled beef minimum 200 gr
炭火烤牛肉, 最小200克
炭火ビーフ 200gから

Italia Chianina
Italy Chianina dry aged beef
上選意大利克安尼乾式熟成牛扒
イタリアチャイナドライエイジングビーフ

<i>Fiorentina</i>	28,000 per kg
Fiorentina	
佛羅倫斯大牛扒	28,000 / 千克
フィオレンティーナステーキ	28,000 / キロ

<i>Filetto</i>	33,000 per kg
Fillet	
魚柳	33,000 / 千克
フィレ	33,000 / キロ

Olanda Frisona mucca bianca nutrita ad erba
Dutch Holstein Friesian grass-fed beef
荷蘭頂級草飼荷斯坦牛扒
オランダホルスタインフリジアン草食ビーフステーキ

<i>Costate fiorentine</i>	15,000 per kg
Rib eye	
肉眼扒	15,000 / 千克
リブステーキ	15,000 / キロ

<i>Filetto</i>	20,000 per kg
Fillet	
魚柳	20,000 / 千克
フィレ	20,000 / キロ

America Black Angus
American Black Angus beef
美國黑毛安格斯牛扒
アメリカブラックアンガスビーフ

<i>Costate</i>	18,000 per kg
Prime rib	
高級肉眼扒	18,000 / 千克
上級リブステーキ	18,000 / キロ

<i>Filetto</i>	23,000 per kg
Fillet	
魚柳	23,000 / 千克
フィレ	23,000 / キロ

Giappone Wagyu da Kagoshima o Nagano
Japan Kagoshima or Nagano Wagyu beef
日本鹿児島和牛扒或長野和牛扒
日本鹿児島和牛ステーキ 又は 長野和牛ステーキ

<i>Costate</i>	35,000 per kg
Prime rib	
頂級肉眼扒	35,000 / 千克
上級リブステーキ	35,000 / キロ

<i>Filetto</i>	40,000 per kg
Fillet	
魚柳	40,000 / 千克
フィレ	40,000 / キロ

Contorni

<i>Funghi marinati</i> Marinated mushroom 醃蘑菇 キノコのマリネ	3,000
<i>Patate al forno</i> Roast Potatoes 香烤薯仔 ローストポテト	3,000
<i>Cipolla stracotta</i> Sautéed onion 炒洋葱 オニオンソテイ	3,000
<i>Topinambur</i> Jerusalem artichoke 洋姜 (菊姜) アンティチョーク	3,000
<i>Melanzane</i> Eggplants 茄子 なす	3,000