

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 alle erbe

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。

LA BRACE

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
プンタレッラ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
オランダホル斯坦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
<i>Prime rib</i>	18,000 / 千克
高級肉眼扒	18,000 / キロ
上級リブステーキ	
<i>Filetto</i>	23,000 per kg
<i>Fillet</i>	23,000 / 千克
魚柳	23,000 / キロ
フィレ	

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

<i>Costate</i>	35,000 per kg
<i>Prime rib</i>	35,000 / 千克
頂級肉眼扒	35,000 / キロ
上級リブステーキ	
<i>Filetto</i>	40,000 per kg
<i>Fillet</i>	40,000 / 千克
魚柳	40,000 / キロ
フィレ	

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 炒洋蔥 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

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。