

*Giardino* ～ジャルディーノ～

はじまりのお愉しみ  
*Seasonal delight*

アンティパストミスト“濱崎スタイル”  
*Antipasto misto: "Hamasaki style"*

ズワイガニのスパゲッティー  
ビスケクリーム  
*Snow crab spaghetti, bisque cream*

[メインをお選びいただけます]  
本日のお魚と帆立のアクアパッツァ  
*Fish and scallop acqua pazza of the day*

or  
奄美黒豚コース肉の  
コトレッタ・アッラ・ミラネーゼ  
*Amami Kurobuta pork Milanese-style cutlet*

or  
鹿児島産黒毛和牛の赤ワイン煮込み  
ペポーゾ風  
*Kagoshima Kuroge Wagyu beef braised in red wine,  
Peposo-style*

本日のデザートのお盛り合わせ  
*Dessert plate of the day*

コーヒー  
*Coffee*

¥7,500  
※¥8,000

濱崎シェフ自慢のスペシャリテ  
キャビアの冷製フェデリニーニ  
+ ¥3,000



*Castello* ～カステッロ～

はじまりのお愉しみ  
*Seasonal delight*

アンティパストミスト“濱崎スタイル”  
*Antipasto misto: "Hamasaki style"*

からすみとヤリイカと舞茸のスパゲッティーニ  
*Karasumi dried mullet roe, squid,  
and maitake mushroom spaghetti*

本日のお魚ハーブ蒸し  
ベルモット風味のトマトソースと共に  
*Fish of the day steamed with herbs  
and vermouth, tomato sauce*

[メインをお選びいただけます]  
奄美黒豚コース肉の  
コトレッタ・アッラ・ミラネーゼ  
*Amami Kurobuta pork Milanese-style cutlet*

or  
鹿児島産黒毛和牛の赤ワイン煮込み  
ペポーゾ風  
*Kagoshima Kuroge Wagyu beef braised in red wine,  
Peposo-style*

or  
鹿児島産黒毛和牛のタリアータ  
*Kagoshima Kuroge Wagyu beef tagliata*

本日のデザートのお盛り合わせ  
*Dessert plate of the day*

コーヒー  
*Coffee*

¥10,500  
※¥11,000

*Speciale* ～スペチャール～

はじまりのお愉しみ  
*Seasonal delight*

キャビアの冷製フェデリニーニ  
*Cold fedelini with caviar*

アンティパストミスト“濱崎スタイル”  
*Antipasto misto: "Hamasaki style"*

イセエビのリゾット  
アメリカソース  
*Lobster risotto, americaine sauce*

本日のお魚ハーブ蒸し  
ベルモット風味のトマトソースと共に  
*Fish of the day steamed with herbs  
and vermouth, tomato sauce*

鹿児島産黒毛和牛フィレ肉のビステッカ  
マルサラソース  
*Kagoshima Kuroge Wagyu beef filet, marsala sauce*

本日のデザートのお盛り合わせ  
*Dessert plate of the day*

コーヒー  
*Coffee*

¥16,500  
※¥17,000