



PEGASO は、イタリア語でペガサスの意。“飛躍”“知恵”“アイデア”の象徴です。

シェフをはじめ、オーナー、料理人、ソムリエ、サーヴィスマン、スタッフ全員の知恵やアイデアに包まれたレストランを理想とします。

様々な産地から豊かな食彩と、毎朝豊洲で選び抜く魚介類、信頼する生産者さんからいただく野菜たちを中心に

特注したグリラーによる炭火焼きをはじめ、創意溢れる一皿に仕上げます。

Antipasti e pesci

佐島産活アオリイカとミョウガ、オクラ、トブリのタルタル仕立て	4200
横須賀産かますの軽い炙り 菊花のスープ仕立て 自家製イクラ添え	
佐渡産鱺の燻製とフルーツトマトのインサラータ	3500
北海道産生うにと人参のピューレ 鹿のコンソメジュレ	3800
柴山産選り抜き香箱ガニの冷製	4000
赤ピーマンのムース ボタン海老とオレンジ風味の冬瓜 トマトのコンソメジュレ	4000
銚子産鰹の冷製サラダ仕立て	3800

Primi piatti

手打ちタヤリン ポモドーロソース	2000
フェデリーニ 北海道産帆立貝のソース シシリアンルージュと京しろ菜で	2500
スカンピと京しろ菜のタリオリーニ (コースの場合は +¥500)	2800
フェデリーニ ズワイガニのトマトソース	2500
柴山産香箱ガニのリゾット (コースの場合は +¥1000)	3500
手打ちタリオリーニ 島根産うり坊の白ワイン煮	2600
ヴェネト産うさぎ肉のラビオリ (コースの場合は +¥500)	2800
手打ちリガトーニ 十勝ハーブ牛のボロネーゼ	2200
タヤリン 蝦夷鹿とゴボウのラグー	2400
人参のラヴィオリ 牛テールとポルチーニの赤ワイン煮のソース (コースの場合 + ¥500)	2800
14種類野菜のリポッリータ	1800

Secondi piatti

佐世保産カサゴの炭火焼 甘鯛のスープ仕立て	2800
江戸前平目の炭火焼 柑橘の香り	3000
佐島産甘鯛の蒸し煮とそのジュのスープ仕立て (コースの場合は +¥1000)	4800
佐島産白川甘鯛の炭火焼 (コースの場合は +¥2000)	6000
萩産クエとモンサンミッシェル産ムール貝のクリームソース (コースの場合は +¥1000)	4800
宮崎産霧島豚肩ロース肉の炭火ロースト	3500
長野県産千代幻豚ロース肉の炭火ロースト (コースの場合は +¥1000)	4500
十勝産蝦夷3オメス鹿もも肉の炭火ロースト	3800
北海道産池田牛ランプ肉の炭火ロースト (コースの場合は +¥1500)	5800

Corso Cena 7000

Divertimento

石巻産鯖の燻製と自家製イクラ

Antipasto

銚子産鰹とフルーツトマトのサラダ仕立て

Pesce

佐世保産ヒゲダラと有機ジャガイモの蒸し煮

Primo piatto

アラカルトメニューより好きなパスタをお一人様一品お選びください

Secondo piatto

アラカルトメニューより好きなメインディッシュを お一人様一品お選びください

Dolce caffè

ドルチェ カフェ

Degustazione 10000

選りすぐりの食材とシェフのエスプリを存分に味わえる全7品のおまかせコースです

PEGASO 15000

(前々日までの予約制コースです)

その日ご用意出来得る最高の食材からの全8品のおまかせコースです

※上記表示金額より、別途サービス料 10%を頂戴いたします