

前菜 Appetizer

Salad with lots of colorful vegetables

Brio の彩り野菜の具沢山サラダ

¥1,500 (¥1,650 税込)

Assortment of 6 vegetable appetizers

季節野菜の前菜 6 種の盛り合わせ

¥1,500 (¥1,650 税込)

18-month aged prosciutto from France

イタリア産 Galloni プロシュット 18 か月熟成 & チーズ

¥1,600 (¥1,760 税込)

Sautéed Nagasaki grunt with red pepper sauce

長崎産イサキのソテー 赤ピーマンのソース

¥2,300 (¥2,530 税込)

French Charolais beef tongue borrito with salsa verde

フランス産 シャロレー牛タンのボッリート サルサヴェルデ添え

¥2,500 (¥2,750 税込)

Lemon marinated salmon with watercress puree sauce

サーモンのレモンマリネ クレソンのピューレソース

¥2,400 (¥2,640 税込)

Grilled German white asparagus with truffle sauce

ドイツ産ホワイトアスパラガスのグリル トリュフソース

¥3,800 (¥4,180 税込)

パスタ・リゾット Pasta&Risotto

Risotto Milanese style with stewed bacon

リゾット ミラネーゼ風 ベーコンの煮込みと共に

¥2,400 (¥2,640 税込)

Spanish Octopus Puttanesca with Linguine

スペイン産 真蛸のプッタネスカ リングイネ

¥2,300 (¥2,530 税込)

Spaghettoni with soft ragu sauce made with non-cut Japanese beef

無角和牛を使った柔らかラグーソース スパゲッティーニ

¥2,100 (¥2,310 税込)

Spaghettoni peperoncino made with Italian dried mullet roe

イタリア産カラスミを使ったペペロンチーノ スパゲッティーニ

¥2,300 (¥2,530 税込)

Genovese with perilla leaves and linguine with scallops

大葉を使ったジェノベーゼ ホタテと共に リングイネ

¥2,200 (¥2,420 税込)

メインディッシュ Main dish

Tagliata of Yamaguchi/Abu-cho square wagyu beef, lean meat.

山口・阿武町 無角和牛のタリアータ 赤身肉です。

¥4,500 (¥4,950 税込)

Sautéed Miyagi Mangalica pork loin with herb sauce

宮城産マンガリッツァ豚ロース肉のソテー ハーブソース

¥4,000 (¥4,400 税込)

Roasted Azumino Shamo with a refreshing lemon sauce

安曇野産軍鶏のロースト 爽やかなレモンソース

¥4,200 (¥4,620 税込)

Ocean Beef Ribeye Bistecca (approx. 500g)

オーシャンビーフ リブアイのビステッカ (約 500g~)

¥6,500 ~ (¥7,150 ~ 税込) 1g/13 円

*Served on a plate.
*取り皿での提供です。

ドルチェ Dessert

Choux with pistachio custard cream

ピスタチオのカスタードクリームを使ったシュー

¥1,100 (¥1,210 税込)

Standard classic firm pudding

定番 昔ながらの固めプリン

¥700 (¥770 税込)

店主のお任せコース Chef's choice

2 Appetizers + 1 Pasta + 1 Main Dish + 1 Dessert + Café

前菜の2種 + パスタ1種 + メイン1種 + ドルチェ1種 + カフェ

¥6,000 (¥6,600 税込)

*Served on a plate for each person.

*It will be an order from 2 people.

*お1人様ごとのお皿で提供致します。

*2名様~のオーダーになります。

Brio kitchen
ITALIAN RESTAURANT

Brio からのお願い、説明

We do not allow posting on posting sites (e.g. Tabelog, Retty, Google, etc.).

*当店は、投稿サイト(食べログ、Retty、Google など)への投稿をお断りしております。

We charge a service charge of 4%.

*当店は、サービス料4%頂いております。

**Since the volume of one plate is enough for two people, it is served separately for two people.*

*1皿のボリュームは2人前の量ですので、お2名様分に取り分けしてお出しております。

**At our restaurant, we do not share one dish with everyone.*

*当店では、1皿を皆様で取り皿での取り分けは致していません。