



石焼ポルチーニリゾット ¥1,500

和牛のユッケとビタミンが豊富なマッシュルームスライスを添えた熱々の石鍋にイタリアの秋の味覚“ポルチーニ”を贅沢に使用した特製クリームソースを注いで仕上げる石焼リゾットです。凝縮した和牛とポルチーニの旨み、沸き立つ音と広がる香りをご堪能いただける「秋の新定番」です。



厳選赤身とフォアグラの包み焼き
濃厚トリュフソース

1人前 ¥1,200

赤身肉のしっかりとした旨みと濃厚なフォアグラが絶妙に調和する一品です。赤ワインとフォンドヴォーを煮詰め、香り豊かなトリュフを加えた特製ソースで仕上げます。「和牛」の旨み×「フォアグラ」のコク×「トリュフ」の香りが織りなす、贅沢なバンビーナ風ロッシーニをお愉しみください。

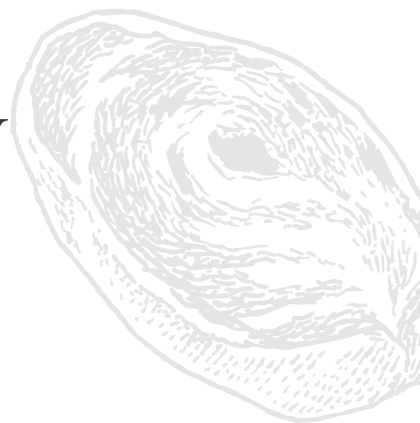
バンビーナ特製えびカツ
¥1,000

サクっ！プリっ！思わず白ワインが飲みたくなる、鮮度抜群の海老をたっぷりと使用した“えびカツ”です。殻ごと煮込んで凝縮させた濃厚ビスクに自家製マヨネーズを加えた、シェフ自慢のまろやかな特製ソースをつけてお召し上がりください。



RECOMMENDATION

SEASONAL MENU



季節サラダ 無添加マスタードソース..... ¥500

ブレザオラトルティーヤ キャビア添え..... ¥1,000

バンビーナ特製えびカツ..... ¥1,000

厳選赤身とフォアグラの包み焼き 濃厚トリュフソース..... ¥1,200

極上タンステーキ 澄ましバター..... ¥1,500

秋ナスのカッペリーニ..... ¥700

石焼ポルチャーニリゾット..... ¥1,500

※メニュー表記の価格はすべて税抜です ※アレルギーや苦手なものがある方は事前にスタッフまでお申し付けください