

MENÙ FISSO PREFIX-SET MENU

ANTIPASTO + PRIMO + SECONDO + DOLCE + CAFFE 11,000[税込]
プリフィクス 4品チョイス・スタイル [前菜 + パスタ + メインディッシュ + ドルチェ]

ANTIPASTI appetizers | 冷・温前菜 |

FORMAGGIO - insalata caprese, apulian burrata, sweet cherry tomatoes, seasonal fruits
プーリア産 ブラータのカプレーゼ 福島県産フルーツトマトと季節の果実

RICCI DI MARE - sea urchin flan, snow crabs, ripe potato espuma, consommé gelatina | +770 |
バフン雲丹のフラン ズワイと熟成メークインのエスプーマ コンソメジュレ

CARPACCIO DEL PESCE
- fish carpaccio of the day, zucchini, eggplant chips, green & black olive puree, semi dried tomatoes, anchovy powder
本日入荷鮮魚のカルパッチョ ズッキーニのマリネやドライ・トマト 2色オリーブのピューレとアンチョヴィ・パウダー

FUSELLO DI MANZO GIAPPONESE - wagyu roast beef – chuck tender, tonnato
有田牛トウガラシのロースト・ビーフ ルッコラやラディッキオ・タルティーヴォ トンナート・ソース

ANGUILLA - broiled Japanese eel, kyoto eggplants, tapenade, tomato sauce | +660 |
愛知県産ウナギと京ナスの重ね焼き タップナードとフレッシュ・トマト・ソース

ORECCHIA DI MARE - sautéed abalone, fried baby corn & Yuba- bean curd skin, sweet corn, bourguignon butter | +880 |
蝦夷アワビのソテーとヤングコーンのフリット湯葉巻き仕立て ブルギニヨンバターとゴールドラッシュのソース

FEGATO D'ANATRA E FRUTTI DI MARE - baked pie pastry stuffed with foie gras, prawns, scallop, marsala sauce
フォワグラ 赤海老 帆立貝のパイ包み焼き マルサラ酒ソース

PASTA selection of house-made pastas | 手作りの生パスタ |

PASTA DEL GIORNO - PASTA OF THE DAY | MARKET PRICE + ~ |
本日の日替わりパスタ | プラス料金 + ~ |

POLPO - hand-rolled trofie, octopus, string beans, genovese sauce
手延べ自家製パスタ トロフフィエ 北海水蛸とインゲンのジェノベーゼ・ソース

GRANCHIO E GAMBERETTI - house-made crab & shrimp ravioli, bisque puree, creamy potato sauce
ズワイ蟹の自家製ラビオリ インカの目覚めのクリーム・ソース オマール海老ビスクのアクセント

GRANCHIO - hand-rolled pici pasta, snow crabs, 'nduja, arrabbiata sauce
手延べ自家製パスタ ピチ ズワイ蟹と自家製ンドゥイヤのアラビアータ・ソース

RICCI DI MARE - house-made spaghetti, sea urchin, green asparagus, lemon cream sauce | +1650 |
バフン雲丹とグリーン・アスパラガスの自家製石臼小麦スパゲッティ レモン・クリームソース

CARBONARA - house-made egg yolk tagliatelle, pecorino, eggs, black peppers, pancetta
自家製卵黄タリアテッレのカルボナーラ パンチェッタとペコリーノ

BOLOGNESE - house-made whole wheat pappardelle, japanese beef ragu alla bolognese, mushrooms, stracciatella
自家製全粒粉パツパルデッレの和牛肉ボロネーゼ ストラッチャテッラ仕上げ

ARAGOSTA - house-made spinach tagliatelle, live half nova scotia lobster, tomato sauce | +2420 |
活オマール海老(1/2尾)と自家製ほうれん草を練り込んだタリアッテッレ トマト・ソース

PESCE E CARNI fish and meat dishes | 魚・肉料理 |

PESCE DEL GIORNO

-“cartoccio” paper-wrapped baking today’s fish, assorted seasonal mushrooms, cherry tomatoes | MARKET PRICE + ~ |
本日の入荷鮮魚の“カルトッチョ” 包み焼き仕立て 季節のキノコと魚のお出汁 | プラス料金 + ~ |

MAIALE - prime japanese pork-saltimbocca, prosciutto, sage, white wine sauce
岩手県産 白金豚ロースのサルティンボッカ

ANATRA - roasted breast of Japanese duck, potatoes, assorted beans, sugo d’anatra, vincotto reduction
青森県産バルバリ鴨胸肉のロースト インカの目覚めとグリーン・ビーンズ 鴨肉の旨味のソースとヴァンコットのアクセント

VITELLO - sauteed japanese veal, seasonal assorted mushrooms, potato puree, white wine sauce
北海道産 仔牛のソテー 季節の茸とジャガイモのピューレ 白ワイン・ソース

AGELLO - roasted new zealand rack of lamb, braised turnips, potatoes, onions | +880 |
ニュージーランド産 仔羊のロースト ナバラン仕立て

COSTATA DI MANZO - red wine-braised prime japanese beef chuck short rib A4, mashed ripe potatoes | +1100 |
A4黒毛和牛三角バラ肉の赤ワイン煮込み 熟成メークインのマッシュポテト

CONTROFILETTO DI MANZO GIAPPONESE A4

- grilled sliced japanese sirloin A4, parmigiano, mashed potatoes, sugo di carne | +1870 |
A4黒毛和牛サーロインのタリアータ パルミジャーノやマッシュポテト 肉の旨味のソース

FILETTO DI MANZO GIAPPONESE A4

- sauteed prime japanese beef filet A4, morel mushrooms, ripe potato dauphinoise, red wine sauce | +2970 |
A4黒毛和牛ヒレ肉のソテー ジャがいものドフィノワとモリーユ茸の赤ワイン・ソース

DOLCI desserts | ドルチェ |

PESCA - white peach compote coconut gelato, jasmine jelly
桃のコンポート ココナッツのジェラートとジャスミンのアクセント

TIRAMISÙ - sicilian lemon tiramisu pistachio gelato
シラクサ産 レモンのティラミスとピスタチオのジェラート

CIOCCOLATO - fondant chocolate, vanilla ice cream
フォンダン・ショコラ バニラ・アイスクリーム

GELATO & SORBETTO - today’s gelato & sorbet
本日のジェラートとソルベットの盛り合わせ