

BAR FOOD MENU

JAMON DE DERUEL スペイン・アラゴン州産 生ハム “ハモン・デ・テルエル” 2,400 [2,640 inc. tax]

ANTIPASTI *appetizres* | 冷・温前菜 |

FORMAGGIO - *insalata caprese, apulian burratina, sweet cherry tomatoes*..... 3,400 [3,740 inc. tax]
プーリア産 ブラッティーナと福島県産 フルーツトマトのカプリ風サラダ

RICCI DI MARE - *sea urchin flan, consommé gelatina*..... 3,600 [3,960 inc. tax]
バフン雲丹のフラン

CARPACCIO DEL PESCE - *fish carpaccio of the day, eggplant salad, eggplant puree, olive sauce*..... 3,200 [3,520 inc. tax]
本日の鮮魚のカルパッチョ 秋茄子のピューレと水茄子のサラダ 柚子風味のヴィネグレットとオリーブのソース

CAPELANTE - *baked scallop pie pastry, porcini mushrooms, spinach, port sauce*..... 4,600 [5,060 inc. tax]
函館産 帆立貝のパイ包み焼き ポルチーニ茸やホウレン草 ポルト酒のソース

CARNE DI CAVALLLO - *broiled japanese horse meat, baked eggplant tartare, black olive tapenade* 3,200 [3,520 inc. tax]
会津若松産 馬肉のスコットアート 焼き茄子のたたきとタップナード・ソース

GRANCHIO - *grilled king crabs, prosciutto, stracchino, scrambled eggs* 5,200 [5,720 inc. tax]
イバラ蟹の網焼き 生ハムとストラッキーノのスクランブル・エッグ

VERDURA – *VEGETARIAN SALAD quinoa, white kidney beans, broad beans, snap peas, vinaigrette dressing* 2,900 [3,190 inc. tax]
ベジタリアン・サラダ キヌア、白インゲン、そら豆、スナッペンどうのサラダ

PASTA *selection of house-made pastas* | パスタ |

PASTA DEL GIORNO - *PASTA OF THE DAY* ASK
本日の日替わりパスタ

VONGOLE - *house-made spaghetti, hamaguri-clams, turnips, garlic olive oil* 3,200 [3,520 inc. tax]
九十九里産 蛤の自家製石臼挽き小麦スパゲッティ 蕪とカラスミのアーリオ・オーリオ

GRANCHIO E GAMBERETTO - *house-made pici, swimming crabs, prawns, tomato sauce* 3,800 [4,180 inc. tax]
ワタリ蟹と赤海老の自家製ピチ トマト・ソース

BOLOGNESE - *house-made egg yolk tagliatelle, japanese beef ragu alla bolognese, parmigiano reggiano* 4,200 [4,620 inc. tax]
和牛肉のボロネーゼと自家製卵黄タリアッテレ パルミジャーノ仕上げ

GRANCHIO E GAMBERETTI - *house-made crab & shrimp ravioli, bisque puree, creamy potato sauce*..... 3,800 [4,180 inc. tax]
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

RICCIO DI MARE - *house-made buckwheat tagliolini, sea urchin, kyoto leeks, garlic olive oil* 5,000 [5,500 inc. tax]
バフン雲丹と九条ネギの自家製蕎麦粉タリアリーニ アーリオ・オーリオ

VVERDURA – *VEGETARIAN PASTA orecchiette, jumbo shiitake mushrooms, ricotta, tomato sauce* 3,600 [3,960 inc. tax]
ベジタリアン・パスタ オレキエッテ 肉厚椎茸とリコッタ トマト・ソース

PESCE E CARNE *fish and meat dishes* | 魚・肉料理 |

PESCE DEL GIORNO - *grilled today's fish, leek terrine, cacciucco sauce* ASK
本日の鮮魚のオープン焼き 千寿葱のテリーヌ 魚介の旨味のカチュッコ・ソース

MAIALE - *roasted pork shoulder, yams, lotus roots, ginko nuts, balsamic-baked butter sauce*..... 4,800 [5,280 inc. tax]
鹿児島産 黒豚肩ロースのロースト 里芋 レンコン 銀杏のソテー バルサミコと焦がしバター・ソース 150g

AGNELLO - *roasted rack of lamb, baby bell peppers, potatoes, sugo di agnello ..* 5,200 [5,720 inc. tax]
ニュージーランド産 仔羊背肉のロースト 小さなパプリカのソテーとインカの目覚め 肉の旨味のソース 150g

ANATRA -*roasted breast of japanese barbery duck, braised jumbo shiitake mushrooms, tapenade sauce*..... 4,800 [5,280 inc. tax]
青森県産 バルバリー種鴨胸肉のロースト 肉厚椎茸の煮浸し タップナードソース 150g

CONTROFILETTO DI MANZO GIAPPONESE A4 - *grilled prime japanese beef sirloin A4,* 11,000 [12,100 inc. tax]
seasonal mushrooms, pumpkin puree
国産 黒毛和牛A4級サーロインの網焼き 季節の茸とかぼちゃのピューレ 肉の旨味のソース 150g

VVITELLO - *sauteed japanese veal, seasonal assorted mushrooms, potato puree, white wine sauce*..... 4,900 [5,390 inc. tax]
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 120g

FILETTO DI MANZO GIAPPONESE A4 - *sauteed prime japanese beef filet A4,*..... 14,000 [15,400 inc. tax]
morel mushrooms, ripe potato dauphinoise, red wine sauce
A4級黒毛和牛ヒレ肉のソテー 熟成メークインのドフィノワ モリーユ茸の赤ワイン・ソース 150g

VERDURA – *VEGETARIAN DISH italian porcini mushroom ragu, polenta, lentils, tomato sauce* 4,000 [4,400 inc. tax]
ベジタリアン・ディッシュ イタリア産 ポルチーニ茸のラグー ポレンタとレンズ豆

DOLCI *dessert* | ドルチェ |

PERA E WHISKY BOURBON - *bourbon whisky semi-freddo, japanese pear, crystalized mint & chantilly*..... 2,000 [2,200 inc. tax]
和梨とバーボンのセミフレッド ミントのクリスティーゼ

MOSCATO - *spiced shine muscat tarte, cinnamon, ginger, clove, juniper berry* 1,800 [1,980 inc. tax]
スパイスの薫るシャイン・マスカット・タルト

CIOCCOLATO - *fondant chocolat* 1,800 [1,980 inc. tax]
フォンダン・ショコラ

GELATO & SORBETTO - *today's gelato & sorbet*..... 1,200 [1,320 inc. tax]
本日のジェラートとソルベットの盛り合わせ