

PREZZO FISSO PREFIX-SET MENU

プリフィクス 4品チョイス・スタイル

9,900

ANTIPASTO + PRIMO + SECONDO + DOLCE + CAFFE [前菜 + パスタ + メインディッシュ + ドルチェ]

[税込み]

ANTIPASTI

appetizres

冷・温前菜

FORMAGGIO - *insalata caprese, apulian burratina, sweet cherry tomatoes*
プーリア産 ブラッティーナと福島県産 フルーツマトのカブリ風サラダ

RICCI DI MARE - *sea urchin flan, consommé gelatina* | +440 |
バフン雲丹のフラン

CARPACCIO DEL PESCE - *fish carpaccio of the day, eggplant salad, eggplant puree, olive sauce*
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*
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 CAVALLO - *broiled japanese horse meat, baked eggplant tartare, black olive tapenade*
会津若松産 馬肉のスコッター 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* | +660 |
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*
ベジタリアン・サラダ キヌア、白インゲン、そら豆、スナッペンなどのサラダ

PASTA

selection of house-made pastas

手作りの生パスタ

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

VONGOLE - *house-made spaghetti, hamaguri-clams, turnips, garlic olive oil*
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 picci, swimming crabs, prawns, tomato sauce* | +440 |
ワタリ蟹と赤海老の自家製ピッチ トマト・ソース

BOLOGNESE - *house-made egg yolk tagliatelle, japanese beef ragu alla bolognese, parmigiano reggiano*
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*
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* | +1320 |
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

VERDURA - *VEGETARIAN PASTA orecchiette, jumbo shiitake mushrooms, ricotta, tomato sauce*
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*
本日の鮮魚のオーブン焼き 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, ginkgo nuts, balsamic-baked butter sauce*
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

AGNELLO - *roasted rack of lamb, baby bell peppers, potatoes, sugo di agnello* | +550 |
ニュージーランド産 仔羊背肉のロースト 小さなパブリカのソテーとインカの目覚め 肉の旨味のソース

ANATRA - *roasted breast of japanese barberry duck, braised jumbo shiitake mushrooms, tapenade sauce*
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

CONTROFILETTO DI MANZO GIAPPONESE A4 - *grilled prime japanese beef sirloin A4, seasonal mushrooms, pumpkin puree* | +1650 |
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

VITELLO - *sautéed 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

FILETTO DI MANZO GIAPPONESE A4 - *sautéed prime japanese beef filet A4, morel mushrooms, ripe potato dauphinoise, red wine sauce* | +2750 |
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

VERDURA - *VEGETARIAN DISH italian porcini mushroom ragu, polenta, lentils, tomato sauce*
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*
和梨とバーボンのセミフレッド ミントのクリスタリーゼ

MOSCATO - *spiced shine muscat tarte, cinnamon, ginger, clove, juniper berry*
スパイスの薫るシャイン・マスカット・タルト

CIOCCOLATO - *fondant chocolat*
フォンダン・ショコラ

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