

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 burrata, sweet cherry tomatoes, fresh figs* 3,400 [3,740 inc. tax]
プーリア産 ブラータのカプレーゼ シンデイスweetと無花果

RICCI DI MARE - *sea urchin flan, snow crabs, ripe potato espuma, consommé gelatina* 3,600 [3,960 inc. tax]
バフン雲丹のフラン ズワイ蟹と熟成メークインのエスプーマ コンソメ・ジェラティーナ

CARPACCIO DEL PESCE - *fish carpaccio of the day, tunips, fromage blanc puree, yuzu-citrus vinaigrette olive sauce* 3,200 [3,520 inc. tax]
本日の鮮魚のカルパッチョ 蕪のマリネとフロマージュ・ブランのピューレ 柚子のヴィネグレットとオリーブのソース

FEGATO D'ANATRA E GRONGO - *baked pie pastry stuffed with braised sea eel & foie gras, marsala sauce* 4,600 [5,060 inc. tax]
長崎県産 穴子と牛蒡のマルサラ酒煮込みとブルガリア産 フォアグラのパイ包み焼き

ARNE DI CAVALLO - *coteletta of horse meat, celeriac puree, vincotto, gorgonzola*..... 3,200 [3,520 inc. tax]
会津若松産 馬肉のコートレッタ 根セロリのピューレ ヴィンコットとゴルゴンゾーラ

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、スナップえんどうのサラダ

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

OSTRICA - *house-made seaweed tagliolini, japanese oysters, broccoli, garlic olive oil, bottarga* 3,200 [3,520 inc. tax]
あおさ海苔を練り込んだ手打ちタリオリーニと広島県産 牡蠣とブロッコリーのアーリオ・オーリオ カラスミ仕上げ

GRANCHIO E GAMBERETTO - *house-made picci, 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 beefragu 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

RICCI DI MARE E VONGOLE - *house-made spaghetti, sea urchin, hamaguri-clams, kyoto leeks, garlic olive oil, bottarga* 5,000 [5,500 inc. tax]
バフン雲丹と九十九里産 蛤の石臼挽き小麦のスパゲッティ 九条葱とアーリオ・オーリオ カラスミ仕上げ

VERDURA – *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 - *oven roasted today's fish, seasonal mushrooms, crustaceans essence starchy sauce* ASK
本日の鮮魚のオープン焼き 季節の茸と濃厚な甲殻類の旨味のソース

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 new zealand rack of lamb, braised savoy cabbage, tasmanian whole grain mustard* 5,200 [5,720 inc. tax]
ニュージーランド産 仔羊背肉のロースト サボイ・キャベツのブレゼとヒルファームの粒マスタード 150g

ANATRA - *roasted breast of japanese duck, grilled leeks, maitake-mushrooms, duck consommé 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 舞茸と千寿ネギの網焼き 鴨のコンソメ・ソース 150g

VITELLO - *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

COSTATA DI MANZO - *red wine-braised prime japanese beefribeye cap A4, mashed ripe potatoes* 5,600 [5,390 inc. tax]
A4黒毛和牛リブアイ・キャップの赤ワイン煮込み 熟成メークインのマッシュポテト

CONTROFILETTO DI MANZO GIAPPONESE A4 - *grilled prime japanese beefsirloin A4, 11,000 [12,100 inc. tax]*
caramelized apples, mashed ripe potatoes, sugo di carne
A4黒毛和牛サーロインの網焼き 林檎のキャラメリーゼと肉の旨味のソース 150g

FILETTO DI MANZO GIAPPONESE A4 - *sauteed prime japanese beeffilet A4,..... 14,000 [15,400 inc. tax]*
morel mushrooms, ripe potato dauphinoise, red wine sauce
A4黒毛和牛ヒレ肉のソテー じゃがいものドフィノワと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 ポルチャーニ茸のラグー ポレンタとレンズ豆

DOLCI *dessert* | ドルチェ |

PERA - *mille-feuilles of french pear & caramel semifreddo* 2,000 [2,200 inc. tax]
洋梨とキャラメル・セミフレッドのミルフィーユ

PATATA AMERICANA - *baked sweet potato & galette bretonne, jersey milk gelato, coffee chantilly, passionfruit sauce* ... 1,800 [1,980 inc. tax]
スイートポテトとガレット・ブルトンヌ ジャージー・ミルクのジェラートとパッションフルーツのソース

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