

A LA CARTE

ア・ラ・カルト

MINIMUM ORDER: 2 DISHES PER PERSON. お1人様につき2品以上のご注文をお願いいたします。

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

| 手作りの生パスタ |

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 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 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 beef filet 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		