

PREZZO FISSO PREFIX-SET MENU プリフィクス 4品チョイス・スタイル

11,000

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 burrata, sweet cherry tomatoes, fresh figs
プーリア産 ブラータのカプレーゼ シンディスweetと無花果

RICCI DI MARE - sea urchin flan, snow crabs, ripe potato espuma, consommé gelatina | +440 |
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
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
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

CARNE DI CAVALLO - coteletta of horse meat, celeriac puree, vincotto, gorgonzola
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 | +660 |
イバラ蟹の網焼き 生ハムとストラッキノーのスクランブル・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
本日の日替わりパスタ

OSTRICA - house-made seaweed tagliolini, japanese oysters, broccoli, garlic olive oil, bottarga
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 | +440 |
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
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

RICCI DI MARE E VONGOLE - house-made spaghetti, sea urchin, hamaguri-clams, kyoto leeks, garlic olive oil, bottarga | +1320 |
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
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
本日の鮮魚のオーブン焼き 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
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 new zealand rack of lamb, braised savoy cabbage, tasmanian whole grain mustard | +550 |
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

ANATRA - roasted breast of japanese duck, grilled leeks, maitake-mushrooms, duck consommé sauce
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

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

COSTATA DI MANZO - red wine-braised prime japanese beefribeye cap A4, mashed ripe potatoes | +660 |
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 beef sirloin A4, caramelized apples, sugo di carne | +1650 |
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

FILETTO DI MANZO GIAPPONESE A4 - sauteed prime japanese beeffilet A4, morel mushrooms, ripe potato dauphinoise, red wine sauce | +2750 |
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 ポルチーニ茸のラゲー ポレンタとレンズ豆

DOLCI *dessert* | ドルチェ |

PERA - mille-feuilles of french pear & caramel semifreddo
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
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
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