

## A LA CARTE

A LA CARTE MENU MINIMUM ORDER: 2 DISHES PER PERSON アラカルトメニューはひとり様につき、2品以上のご注文をお願いいたします。

### PIATTO DEL GIORNO

seasonal specials 季節のおすすめ

#### ANTIPASTI appetizers 冷・温前菜

CARPACCIO DEL PESCE - fish carpaccio of the day, aqua pazza, olives, capers, dried tomatoes 3,200 [3,520]  
本日入荷鮮魚のカルパッチョ 冷製アクアパッツァ風 オリーブ ケイパー ドライマト アサリの旨味のアクセント

FEGSATO D' ANATRA E FRUTTI DI MARE - baked pie pastry stuffed with foie gras, scallops, norwegian salmon, marsala sauce 4,600 [5,060]  
フォワグラと帆立貝 ノルウェー・サーモンのパイ包み焼き マルサラ酒ソース

GRANCHIO - grilled king crabs, prosciutto, stracchino, scrambled eggs 5,200 [5,720]  
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

#### 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

RICCI DI MARE - house-made spaghetti, sea urchin, tiny scallops, kyoto leeks, garlic olive oil, bottarga 5,000 [5,500]  
パファン雲丹と小柱の石臼挽き小麦の自家製スパゲッティ 九条葱とアーリオ・オーリオ カラスミ仕上げ

CALAMARI - house-made orecchiette, baby squid, tenderstem broccoli, garlic olive oil 3,600 [3,960]  
自家製オレキエツテとアオリイカと菜の花のアーリオ・オーリオ 卵黄カラスミ仕上げ

ARAGOSTA - house-made spinach tagliatelle, live half nova scotia lobster, tomato sauce 4,800 [5,280]  
活オマール海老(1/2尾)と自家製ほうれん草を練り込んだタリアッテッレ トマトソース

#### PESCE E CARNE fish and meat dishes 魚・肉料理

PESCE DEL GIORNO - "cartoccio" paper-wrapped baking today's fish, assorted seasonal mushrooms, cherry tomatoes ASK  
本日の入荷鮮魚の“カルトッチョ”包み焼き仕立て 季節のキノコと魚のお出汁

MAIALE - prime japanese pork-saltimbocca, prosciutto, sage, white wine sauce 4,200 [4,620]  
岩手県産 白金豚ロースのサルティンボッカ [150g]

ANATRA - roasted breast of Japanese duck, potatoes, assorted beans, sugo d'anatra, vincotto reduction 4,800 [5,280]  
青森県産バルバリ鴨胸肉のロースト インカの目覚めとグリーン・ビーンズ 鴨肉の旨味のソースとヴァインコットのアクセント [150g]

VITELLO - sauteed japanese veal, seasonal assorted mushrooms, potato puree, white wine sauce 4,900 [5,390]  
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]

AGELLO - roasted new zealand rack of lamb, braised turnips, potatoes, onions 5,200 [5,720]  
ニュージーランド産 仔羊のロースト ナバラン仕立て [150g]

#### DOLCI desserts ドルチェ

CASTAGNA - monte bianco, japanese chestnuts, matcha mousse 2,000 [2,200]  
和栗と抹茶のモンブラン

MELA - tarte tatin, yuzu citrus, honey ice cream 1,800 [1,980]  
柚子と林檎のタルト・タタン 蜂蜜のアイス・クリーム

## PIATTI CLASSICI

classic dishes 定番メニュー

#### ANTIPASTI appetizers 冷・温前菜

FORMAGGIO - insalata caprese, apulian burrata, sweet cherry tomatoes, seasonal fruits 3,400 [3,740]  
プーリア産 プラータのカプレーゼ シンデイスイートと季節の果実

RICCI DI MARE - sea urchin flan, snow crabs, ripe potato espuma, consommé gelatina 3,600 [3,960]  
パファン雲丹のフラン ズワイと熟成メークインのエスプーマ コンソメジュレ

FUSELLO DI MANZO GIAPPONESE - wagyu roast beef - chuck tender, tonnato 3,200 [3,520]  
有田牛トウガラシのロースト・ビーフ ルッコラやラディッキオ・タルティーヴォ トンナートソース

ORECCHIA DI MARE - steam-braising abalone & seasonal vegetables, butter sauce, abalone liver essence 5,200 [5,720]  
蝦夷アワビと季節野菜の蒸し煮 “エトッフアトゥーラ” アサリの旨味のバターソースと肝のアクセント

#### PASTA selection of house-made pastas 手作りの生パスタ

CARBONARA - house-made egg yolk tagliatelle, parmigiano, eggs, black peppers, pancetta 3,600 [3,960]  
自家製卵黄タリアテッレのカルボナーラ パンチェッタとパルミジャーノ仕立て

BOLOGNESE - house - made whole wheat pappardelle, japanese beef ragu alla bolognese, parmigiano reggiano 4,200 [4,620]  
自家製全粒粉パツパルデッレの和牛肉ボロネーゼ パルミジャーノ仕上げ

POMODORO - house-made picis, ricotta 3,200 [3,520]  
自家製ピチのポモドーロ リコッタ仕立て

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

#### CARNE meat dishes 肉料理

CONTROFILETTO DI MANZO GIAPPONESE A4 11,000 [12,100]  
- grilled sliced japanese sirloin A4, parmigiano, mashed potatoes, sugo di carne  
A4黒毛和牛サーロインのタリアータ パルミジャーノやマッシュポテト 肉の旨味のソース [150g]

FILETTO DI MANZO GIAPPONESE A4 14,000 [15,400]  
- sauteed prime japanese beef -filet A4, morel mushrooms, ripe potato dauphinoise, red wine sauce  
A4黒毛和牛ヒレ肉のソテー ジャがいものドフィノワとモリユ茸の赤ワインソース [150g]

#### DOLCI desserts ドルチェ

CIOCCOLATO - fondant chocolate, vanilla ice cream 1,800 [1,980]  
フォンダン・ショコラ バニラ・アイスクリーム

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