

BAR FOOD MENU

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
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 ドライトマト アサリの旨味のアクセント 3,200 [3,520]

FEGSATO D' ANATRA E FRUTTI DI MARE - baked pie pastry stuffed with foie gras, scallops, norwegian salmon, marsala sauce
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 4,600 [5,060]

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

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 ASK

RICCI DI MARE - house-made spaghetti, sea urchin, tiny scallops, kyoto leeks, garlic olive oil, bottarga
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 九条葱とアリオ・アリオ カラスミ仕上げ 5,000 [5,500]

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

ARAGOSTA - house-made spinach tagliatelle, live half nova scotia lobster, tomato sauce
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 4,800 [5,280]

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
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 ASK

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

ANATRA - roasted breast of Japanese duck, potatoes, assorted beans, sugo d'anatra, vincotto reduction
青森県産パルパリー鴨胸肉のロースト 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ザインコットのアクセント [150g] 4,800 [5,280]

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 [120g] 4,900 [5,390]

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

DOLCI desserts ドルチェ

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

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

PIATTI CLASSICI

classic dishes 定番メニュー

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]

ANTIPASTI appetizers 冷・温前菜

FORMAGGIO - insalata caprese, apulian burrata, sweet cherry tomatoes, seasonal fruits
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 3,400 [3,740]

RICCI DI MARE - sea urchin flan, snow crabs, ripe potato espuma, consommé gelatina
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 3,600 [3,960]

FUSELLO DI MANZO GIAPPONESE - wagyu roast beef - chuck tender, tonnato
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 3,200 [3,520]

ORECCHIA DI MARE - steam-braising abalone & seasonal vegetables, butter sauce, abalone liver essence
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 5,200 [5,720]

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
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 3,600 [3,960]

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

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

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 3,800 [4,180]

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 ジャガイモのドフィノワとモリーユ茸の赤ワイン・ソース [150g]

DOLCI desserts ドルチェ

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

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 1,200 [1,320]