

MENÙ FISSO PREFIX-SET MENU

ANTIPASTO + PRIMO + SECONDO + DOLCE + CAFFE
プリフィクス 4品チョイス・スタイル [前菜 + パスタ + メインディッシュ + ドルチェ] **11,000** [税込]

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

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

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

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 | +1320 |
バフ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・オーリオ カラスミ仕上げ

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・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 | +2200 |
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
岩手県産 白金豚ロースのサルティンボッカ

ANATRA - roasted breast of Japanese duck, potatoes, assorted beans, sugo d'anatra, vincotto reduction
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ィンコットのアクセント

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

AGELLO - roasted new zealand rack of lamb, braised turnips, potatoes, onions | +550 |
ニュージーランド産 仔羊のロースト ナバラン仕立て

DOLCI desserts ドルチェ

CASTAGNA - monte bianco, japanese chestnuts, matcha mousse
和栗と抹茶のモンブラン

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

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
プーリア産 ブラータのカプレーゼ シンディスイートと季節の果実

RICCI DI MARE - sea urchin flan, snow crabs, ripe potato espuma, consommé gelatina | +550 |
バフン雲丹のフラン 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
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 | +660 |
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
自家製卵黄タリアテッレのカルボナーラ パンチュ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
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
自家製ピチのボモドーロ リコッタ仕立て

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

CARNE meat dishes 肉料理

COSTATA DI MANZO - red wine-braised prime japanese beef chuck short rib A4, mashed ripe potatoes | +880 |
A4黒毛和牛三角バラ肉の赤ワイン煮込み 熟成メークインのマッシュポテト

CONTROFILETTO DI MANZO GIAPPONESE A4
- grilled sliced japanese sirloin A4, parmigiano, mashed potatoes, sugo di carne | +1650 |
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

FILETTO DI MANZO GIAPPONESE A4
- sauteed prime japanese beef -filet 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ーユ茸の赤ワインソース

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

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