

# 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

### ANTIPASTO FREDDO chilled appetizer 冷前菜

CARPACCIO DEL PESCE - fish carpaccio of the day, zucchini, eggplant chips, green & black olive puree, semi dried tomatoes, anchovy powder 3,200 [3,520]

本日入荷鮮魚のカルパッチョ ズッキーニのマリネやドライ・トマト 2色オリーブのピューレとアンチョヴィ・パウダー

### ANTIPASTO CALDI hot appetizers 温前菜

FEGATO DI'ANATRA E FRUTTI DI MARE - baked pie pastry stuffed with foie gras, prawns, scallop, marsala sauce 4,600 [5,060]

フォワグラ 赤海老 帆立貝のパイ包み焼き マルサラ酒ソース

ASPERRAGI BIANCHI - boiled loire valley white asparagus, scrambled eggs, extra aged parmigiano stravecchio 5,200 [5,720]

ロワール産 白アスパラガスとよかもよか卵のスクランブル・エッグ 36ヶ月熟成パルミジャーノ仕立て

### 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, green asparagus, lemon cream sauce 5,200 [5,720]

バフン雲丹とグリーン・アスパラガスの自家製石臼小麦スパゲッティ レモン・クリームソース

POLPO - hand-rolled trofie, octopus, string beans, genovese sauce 3,600 [3,960]

手延べ自家製パスタトロフイエ 北海水蛸とインゲンのジェノベーゼ・ソース

ARAGOSTA - house-made spinach tagliatelle, live half nova scotia lobster, tomato sauce 5,000 [5,500]

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 CARNI fish and meat dishes 魚・肉料理

PESCE DEL GIORNO - "cartoccio" paper-wrapped baking today's fish, assorted seasonal mushrooms, cherry tomatoes 5,000 [5,500]

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ィ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 5,500 [6,050]

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

VACHERIN - vacherin pina colada coconuts, pineapples, rum, meringue 2,000 [2,200]

ピニャコラーダのヴァシュラン

BABA - seasonal citrus & baba au rhum chocolate custard sauce 1,800 [1,980]

季節の柑橘とのババ チョコレート・カスタード仕立て

---

## PIATTI CLASSICI

classic dishes 定番メニュー

### ANTIPASTO FREDDI chilled appetizers 冷前菜

FORMAGGIO - insalata caprese, apulian burrata, sweet cherry tomatoes, seasonal fruits 3,400 [3,740]  
プーリア産 ブ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 3,800 [4,180]  
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 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

### ANTIPASTO CALDO hot appetizer 温前菜

ORECCHIA DI MARE - steam-braising abalone & seasonal vegetables, butter sauce, abalone liver essence 5,500 [6,050]  
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, pecorino, 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 パンチェッタとペコリーノ

BOLOGNESE - house-made whole wheat pappardelle, japanese beef ragu alla bolognese, mushrooms, stracciatella 4,200 [4,620]  
自家製全粒粉パッパルデッレの和牛肉ボロネーゼ ストラッチャテッラ仕上げ

GRANCHIO - hand-rolled pici pasta, snow crabs, 'nduja, arrabbiata sauce 3,200 [3,520]  
手延べ自家製パスタ ピチ ズワイ蟹と自家製'ンドゥイアのアラビアータ・ソース

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

### CARNI meat dishes 肉料理

CONTROFILETTO DI MANZO GIAPPONESE A4 12,000 [13,200]  
- 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 15,000 [16,500]  
- 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