

MENÙ FISSO PREFIX-SET MENU

ANTIPASTO + PRIMO + SECONDO + DOLCE + CAFFE 11,000[税込]
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]

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
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 D'ANATRA E FRUTTI DI MARE - baked pie pastry stuffed with foie gras, prawns, scallop, marsala sauce
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 | +660 |
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 | MARKET PRICE + ~ |
本日の日替わりパスタ | プラス料金 + ~ |

RICCI DI MARE - house-made spaghetti, sea urchin, green asparagus, lemon cream sauce | +1650 |
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
手延べ自家製パスタトロフィエ 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 | +2420 |
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 | MARKET PRICE + ~ |
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 | プラス料金 + ~ |

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 | +880 |
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

VACHERIN - vacherin pina colada coconuts, pineapples, rum, meringue
ピニャコラーダのヴァシュラン

BABA - seasonal citrus & baba au rhum chocolate custard sauce
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 appetizes 冷前菜

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 | +770 |
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

ANTIPASTO CALDO hot appetizer 温前菜

ORECCHIA DI MARE - steam-braising abalone & seasonal vegetables, butter sauce, abalone liver essence | +880 |
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
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
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
手延べ自家製パスタ ピチ ズワイ蟹と自家製ンドゥイヤーのアラビアータ・ソース

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

CARNI meat dishes 肉料理

COSTATA DI MANZO - red wine-braised prime japanese beef chuck short rib A4, mashed ripe potatoes | +1100 |
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 | +1870 |
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 | +2970 |
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