

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。

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 ブラータのカプレーゼ 福島県産フルーツマトと季節の果実

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

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

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

ANGUILLA - broiled Japanese eel, kyoto eggplants, tapenade, tomato sauce 4,800 [5,280]
愛知県産ウナギと京ナスの重ね焼き タップナードとフレッシュ・トマト・ソース

ORECCHIA DI MARE - sautéed abalone, fried baby corn & Yuba- bean curd skin, sweet corn, bourguignon butter 5,500 [6,050]
蝦夷アワビのソテーとヤングコーンのフリット湯葉巻き仕立て ブルギニョンバターとゴールドラッシュのソース

FEGATO D'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

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

POLPO - hand-rolled trofie, octopus, string beans, genovese sauce 3,600 [3,960]
手延べ自家製パスタ トロフフィエ 北海水蛸とインゲンのジェノベーゼ・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

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

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

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

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	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ヴァ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]	
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	
PESCA - white peach compote coconut gelato, jasmine jelly	2,000 [2,200]
桃のコンポート ココナッツのジェラートとジャスミンのアクセント	
TIRAMISÙ - sicilian lemon tiramisu pistachio gelato	1,800 [1,980]
シラクサ産 レモンのティラミスとピスタチオのジェラート	
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	