

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 - <i>insalata caprese, apulian burrata, sweet cherry tomatoes, seasonal fruits</i> プーリア産 ブラータのカプレーゼ 福島県産フルーツトマトと季節の果実	3,400 [3,740]
RICCI DI MARE - <i>sea urchin flan, snow crabs, ripe potato espuma, consommé gelatina</i> 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	3,800 [4,180]
CARPACCIO DEL PESCE - <i>fish carpaccio of the day, yams, okra, green soybeans, clarified tomato essence jelly, green yuzu citrus, bottarga</i> 本日入荷鮮魚のカルパッチョ 長芋 オクラ 枝豆をあわせたトマトのコンソメ・ジェラティーナ 青柚子とカラスミのアクセント	3,200 [3,520]
FUSELLO DI MANZO GIAPPONESE - <i>wagyu roast beef-chuck tender, tonnato</i> 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]
OSTRICA - <i>sautéed oysters, scrambled eggs, mushroom ragu, salsa verde</i> 広島県産 牡蠣のソテーのスクランブルエッグ キノコのラグー サルサヴェルデ	4,800 [5,280]
ARAGOSTA - <i>grilled nova scotia lobster tails, herbal burgundy garlic butter, french leek puree</i> ノヴァスコシア産 オマールの網焼き ブルギニオン・バター とボワロー葱のピューレ	5,800 [6,380]
FOIE GRAS E ANGUILLA - <i>baked pie pastry stuffed with foie gras and japanese eel, marsala sauce</i> フォワグラと岐阜県産 ウナギのパイ包み焼き マルサラ酒ソース	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
COSTARDELLA - <i>mancini-spaghettini, pacific saury, kyoto sweet green peppers, fennel, garlic olive oil, bottarga</i> 秋刀魚と万願寺唐辛子 マンチーニ社のスパゲトーニ フェネルのアーリオ・オーリオ カラスミ仕上げ	3,600 [3,960]
GRANCHIO - <i>hand-made ricotta ravioli, snow crab, tomato sauce</i> リコッタを詰めたラビオリ ズワイ蟹のトマト・ソース	3,800 [4,180]
GAMBERETTO - <i>hand-rolled strobzappreti, prawn, rich crustacean bisque, pistachio sauce</i> 赤海老のストロツァプレーティ 濃厚な海老のビスクとピスタチオのソース	3,200 [3,520]
RICCI DI MARE - <i>house-made spaghetti, sea urchin, green asparagus, lemon cream sauce</i> 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	5,200 [5,720]
CARBONARA - <i>mancini-mezze maniche, pancetta, pecorino, black peppers, egg yolk sauce</i> マンチーニ社 メツェ・マニケのカルボナーラ パンチェッタとペコリーノ 黒胡椒仕上げ	3,600 [3,960]
BOLOGNESE - <i>house-made whole wheat pappardelle, japanese beef ragu alla bolognese, mushrooms, stracciatella</i> 自家製全粒粉パツ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	4,200 [4,620]
GRANCHIO REALE ROSSO - <i>scialatielli, king crab, tomato sauce</i> タラバ蟹とフレッシュ・トマトのシャリティエツリ	4,800 [5,280]

PESCE E CARNI fish and meat dishes | 魚・肉料理 |

PESCE DEL GIORNO - <i>oven-roasted fish of the day, baked eggplant puree, lotus roots, caper-lemon salsa</i> 本日の入荷鮮魚のオープン焼き 焼き茄子のピューレと蓮根のロースト ケイパーとレモンのサルサ	ASK
MAIALE - <i>sautéed platinum pork, chestnut puree, white wine sauce</i> 白金豚ロースのソテー 栗のピューレと白ワインソース [150g]	4,200 [4,620]
ANATRA - <i>roasted breast of duck, polenta, grapes black currant sauce</i> 青森県産 鴨胸肉のロースト 巨峰とポレンタ カシスのソース [150g]	4,800 [5,280]
VITELLO - <i>hokkaido veal cotoletta, figs, celeriac puree, red wine sauce</i> 北海道産 仔牛のコートレッタ 無花果と根セロリのピューレ 赤ワイン・ソース [120g]	4,900 [5,390]
AGNELLO - <i>roasted new zealand rack of lamb, fennel, tomato-caper salsa</i> ニュージーランド産 ラム背肉のロースト フェネルとトマト・ケイパーのサルサ [150g]	5,500 [6,050]
CONTROFILETTO DI MANZO GIAPPONESE A4 - <i>grilled sliced japanese sirloin A4, parmigiano, mashed potatoes, sugo di carne</i> 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]	12,000 [13,200]
FILETTO DI MANZO GIAPPONESE A4 - <i>sautéed prime japanese beef filet A4, morel mushrooms, ripe potato dauphinoise, red wine sauce</i> 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 [150g]	15,000 [16,500]



IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES,
PLEASE SCAN THE QR CODE TO VIEW THE MENU.
アレルギーをお持ちの方は、QRコードからメニューをご確認ください