

MENÙ FISSO PREFIX-SET MENU

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

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 福島県産 フрутトマトと季節の果実

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

CARPACCIO DEL PESCE
- fish carpaccio of the day, yams, okra, green soybeans, clarified tomato essence jelly, green yuzu citrus, bottarga
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

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

OSTRICA - sautéed oysters, scrambled eggs, mushroom ragu, salsa verde
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

ARAGOSTA - grilled nova scotia lobster tails, herbal burgundy garlic butter, french leek puree | +1320 |
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 とポワロー葱のピューレ

FOIE GRAS E ANGUILLA - baked pie pastry stuffed with foie gras and japanese eel, marsala sauce | +660 |
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

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 + ~ |

COSTARDELLA - Mancini-spaghettini, Pacific saury, Kyoto sweet green peppers, fennel, garlic olive oil, bottarga
秋刀魚と万願寺唐辛子 マンチーニ社のスパゲティーニ フェネルのアーリオ・オーリオ カラスミ仕上げ

GRANCHIO - hand-made ricotta ravioli, snow crab, tomato sauce
リコッタを詰めたラビオリ ズワイ蟹のトマト・ソース

GAMBERETTO - hand-rolled strobzappreti, prawn, rich crustacean bisque, pistachio sauce
赤海老のストロツァプレティ 濃厚な海老のビスクとピスタチオのソース

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

CARBONARA - Mancini-mezze maniche, pancetta, pecorino, black peppers, egg yolk sauce
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

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 REALE ROSSO - scialatielli, king crab, tomato sauce | +1100 |
タラバ蟹とフレッシュ・トマトのシャリティエツリ

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

PESCE DEL GIORNO

- oven-roasted fish of the day, baked eggplant puree, lotus roots, caper-lemon salsa | MARKET PRICE + ~ |
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 | プラス料金 + ~ |

MAIALE - sautéed platinum pork, chestnut puree, white wine sauce
白金豚ロースのソテー 栗のピューレと白ワインソース

ANATRA - roasted breast of duck, polenta, grapes black currant sauce
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

VITELLO - hokkaido veal cotoletta, figs, celeriac puree, red wine sauce
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

AGNELLO - roasted new zealand rack of lamb, fennel, tomato-caper salsa | +880 |
ニュージーランド産 ラム背肉のロースト フェンネルとトマト・ケイパーのサルサ

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 |

MOSCATO - shine muscat, coconut gelato, earl grey gelatina
シャイン・マスカットとココナッツのジェラート アールグレイのアクセント

TIRAMISÚ - sicilian lemon tiramisu pistachio gelato
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
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



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