MENÙ FISSO PREFIX-SET MENU

11,000 [税込]

ANTIPASTO + PRIMO + SECONDO + DOLCE + CAFFE

プリフィクス 4品チョイス・スタイル［お選びください 前菜1種 + パスタ1種 + メインディッシュ1種 + ドルチェ1種］

COURSE ADDITIONAL

Add any of your favorite dishes to the course.
コースにお好きなお料理を追加していただけます

appetizer or pasta 前菜 又は パスタ +2,420 [税込]

main dish メインディッシュ +3,630 [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 フルーツトマトと季節の果実

RICCI DI MARE - *sea urchin flan, snow crabs, ripe potato espuma, consommé gelatina* [+1100]
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, marinated kyoto turnips, blood oranges, black olive sauce*
本日入荷鮮魚のカルパッチョ　聖護院蕪のマリネとブラッド・オレンジ　黒オリーブのソース

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

CAPESANTE - *gratin of hokkaido scallop & french leek, fresh tomato sauce*
釧路産 帆立貝と北海道産 ポワローのグラタン　フレッシュトマトのソース

ARAGOSTA - *sauteed nova scotia lobster tails, scrambled eggs, bell pepper sauce* [+1650]
ノヴァ・スコッシア産 オマール海老のスクランブル・エッグ仕立て　パプリカ・ソース

FOIE GRAS E GUANCIA DI MANZO
- baked pie pastry stuffed with braised beef cheeks, foie gras, caramelized french pear, marsala sauce [+1100]
和牛頬肉 フォワグラ 洋梨キャラメリーゼのパイ包み焼き　マルサラ酒のソース

PASTA selection of pastas |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 + ~|

MERLUZZO - *mancini-spaghetoni, cod, soft roe, chinese cabbage, dried tomatoes, garlic olive oil, bottarga*
根室産 真鱈と白子のスパッゲットーニ　白菜やドライ・トマト　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 strozzapreti, prawn, rich crustacean bisque , pistachio sauce*
赤海老のストロッツァプレーティ　濃厚な海老のビスクとピスタチオのソース

RICCI DI MARE - *house-made spaghetti, sea urchin, green asparagus, lemon cream sauce* [+1870]
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 メッツェ・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* [+1430]
タラバ蟹とフレッシュ・トマトのシャリティエッリ

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* [+1100]
本日の入荷鮮魚のオーブン焼き　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

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, Japanese persimmon, black currant sauce*
青森県産 鴨胸肉のロースト　富有柿とポレンタ　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* [+1650]
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* [75g +2200 / 100g +4400]
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* [75g +3300 / 100g +6600]
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

DOLCI desserts |ドルチェ|

MARRONE - *japanese chestnut monte bianco, apples, roasted green tea*
和栗とリンゴのモンブラン ほうじ茶のアクセント

FRAGOLA E YUZU - *strawberry & yuzu dolce*
苺と柚子のドルチェ

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

FORMAGGIO cheese |チーズ|

※You may also choose to add a cheese selection to your order.
追加でチーズもご注文頂けます

TODAY'S CHEESE SELECTION [1pc +660~]
本日のフォルマッジョ

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

PLEASE NOTE THAT A 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO THE BILL. サービス料として別途10%頂戴しております。
ALL CAREFULLY COOKED WITH NATURAL INGREDIENTS.NO PROCESSED INGREDIENTS ANYWHERE.
店内調理では自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用しておりません。