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　福島県産フルーツトマトと季節の果実

RICCI DI MARE - *sea urchin flan, snow crabs, ripe potato espuma, consommé gelatina* 4,200 [4,620]
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

ARPACCIO DEL PESCE - *fish carpaccio of the day, marinated kyoto turnips, blood oranges, black olive sauce* 3,200 [3,520]
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* 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

CAPESANTE - *gratin of hokkaido scallop & french leek, fresh tomato sauce* 3,800 [4,180]
釧路産 ホタテ貝と北海道産 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* 5,800 [6,380]
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* 5,200 [5,720]
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 ｜パスタ｜

PASTA DEL GIORNO - PASTA OF THE DAY 本日の日替わりパスタ ASK

MERLUZZO - *mancini-spaghetoni, cod, soft roe, chinese cabbage, dried tomatoes, garlic olive oil, bottarga* 3,600 [3,960]
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* 3,800 [4,180]
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* 3,200 [3,520]
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* 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 - *mancini-mezze maniche, pancetta, pecorino, black peppers, egg yolk sauce* 3,600 [3,960]
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 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

GRANCHIO REALE ROSSO - *scialatielli, king crab, tomato sauce* 4,800 [5,280]
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* 4,800 [5,280]
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* 4,200 [4,620]
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］

ANATRA - *roasted breast of duck, polenta, Japanese persimmon, black currant sauce* 4,500 [4,950]
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［150g］

VITELLO - *hokkaido veal cotoletta, figs, celeriac puree, red wine sauce* 4,800 [5,280]
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］

AGNELLO - *roasted new zealand rack of lamb, fennel, tomato-caper salsa* 5,500 [6,050]
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［150g］

CONTROFILETTO DI MANZO GIAPPONESE A4 ［100g］ 8.000 [8,800]
- 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

FILETTO DI MANZO GIAPPONESE A4 ［100g］ 10.000 [11,000]
- 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　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

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。