

PRANZO A

ENTRATA 小さな一皿

Crispy Taralli 一口ビスケットのタラッリ
Olives オリーブの自家製マリネ
Vegetable Juice 野菜の絞り汁

ANTIPASTI 前菜

Broiled Bonito, Carpaccio, Mixed Bean Salad, Balsamic vinaigrette
炙り初鰹のカルパッチョ 3種豆のサラダ バルサミコ・ヴィネグレット

Burratina Caprese, Sweet Cherry Tomatoes
ブラッティーナとオスミック・トマトのカプレーゼ

Sea Urchin Flan, Snow Crabs, Consommé Gelatina [+330]
バフン雲丹のフラン カスミ蟹とコンソメ・ジェラティーナ [+330]

Norwegian Salmon Tartare, Cucumber Salsa Verde, Yoghurt Espuma
ノルウェー産サーモンのタルタル 胡瓜のサルサ・ヴェルデとヨーグルトのエスプーマ

Affettato Misto - a medley of cured meats
アフエタート・ミスト 生ハムや自家製パテの盛り合わせ

Spring Cabbage & Sweet Onion Soup, Chick Peas
春キャベツと新玉葱 ひよこ豆のズッパ

SECONDI PIATTI メインディッシュ

PASTA House-made Spinach Pappardelle, Swordfish, Olives, Capers, Anchovies, Tomato Sauce
パスタ 自家製ホウレン草のパッパルデッレ 桜カジキのプッタネスカ

Nova Scotia Lobster Risotto, Parmigiano, Tomato Sauce [+330]
オマール海老のリゾット パルミジャーノとトマト・ソース [+330]

PESCE Fish of The Day
魚料理 本日の鮮魚料理

CARNI Braised Iberian Pork Shoulder, Coriander, Rosemary, Anis, Tomatoes
肉料理 イベリコ豚肩肉のスライス煮込み コリアンダーやアニス トマト・ソース

Roasted Australian Lamb Chop, Broad Bean & Tomato Salsa, Beurre Noisette Sauce
オーストラリア産 仔羊のロースト 空豆とトマトのサルサ 焦がしバター・ソース

Grilled Free Range Chicken Thighs, Bell Peppers, Olives, Onions, Garlic
国産 鶏モモ肉の網焼き ペペロナータ・ソース

Grilled Prime Japanese Sirloin (A3), Potato Gratinato, Sherry Vinaigrette Sauce [+1400]
A3 黒毛和牛サーロインの網焼き ジャガイモのグラティナートとシェリーヴィネガー・ソース [+1400]

DOLCI ドルチェ

Caramelized Frozen Banana - Coffee Brulee, Jasmine Gelatina
フロズン・バナナとコーヒーのブリュレ

Strawberry Clafoutis - Baked Dolce of Strawberry and Thick Batter, Earl Grey-Strawberry Soup
苺のクラフティ アールグレイと苺のスープ仕立て

Pappaya & Cheese Cream - Mojito Chantilly, Tropical Sorbet
パパイヤとチーズ・クリーム トロピカル・フルーツのソルベ

Today's Ice Cream & Sorbet
アイスクリームとソルベットの盛り合わせ

PRANZO S

ENTRATA 始めの一皿

Crostini of Sakura Shrimp
桜海老とリコッタの黒胡麻クロスティーヌ

ANTIPASTO 前菜

Carpaccio of Sea Bream
Fermented Spring Cabbage Puree, Clarified Tomato Essence
三重県産 真鯛のカルパッチョ
発酵春キャベツのピューレとトマトのエッセンス・ゼリー

PRIMO PASTA 一皿目のパスタ

House-made Spaghetti,
Toyama Squid, Mountain Vegetables, Garlic Olive Oil
石臼挽き小麦のスパゲッティ
富山県産 ホタル烏賊とうるい アーリオ・オーリオ
カラスミ仕立て

SECONDO PASTA 二皿目のパスタ

House-made Burnt Wheat Gnocchi,
Tsugaru Duck & Asparagus Ragu
自家製焦がし小麦のニョッキ
青森県産 津軽鴨肉とアスパラガスのラグー

SECONDI PIATTI メインディッシュ おひとつお選びください

PESCE Fish of The Day
魚料理 本日の鮮魚料理

or または

CARNI Grilled Prime Japanese Sirloin (A3), Potato Gratinato, Sherry Vinaigrette Sauce
肉料理 A3 黒毛和牛サーロインの網焼き
ジャガイモのグラティナートとシェリーヴィネガー・ソース

DOLCE ドルチェ

Pistachio & Strawberry Dolce
ピスタチオと苺のドルチェ

¥3,500
[税込 ¥3,850]

¥5,000
[税込 ¥5,500]