

EXTRA	FRESH OYSTER	生牡蠣	1P 715
	PROSCIUTTO DI SAN DANIELE	サン・ダニエーレ産 生ハム	2640
	OSCIETRA CAVIAR	アキテーヌ・ストゥーリア産 オシエトラ・キャビア	25g 8800 50g 16500

IL PREFISSO プリフィックス 4品チョイス・スタイル

ANTIPASTO + PRIMO + SECONDO + DOLCE + CAFFE [前菜 + パスタ + メインディッシュ + ドルチェ]

ANTIPASTI | アンティパスト 冷・温前菜 |

RUCHETTA SELVATICA - arugula selvatica salad, a medley of house-made salumi
ルケッタ・セルバチコと様々な自家製サルミのサラダ

FORMAGGIO - apulian burratina caprese, sweet cherry tomatoes | +550 |
プーリア産ブラッティーナとオスミック・トマトのカプレーゼ

CARPACCIO DEL GIORNO - sea bream carpaccio, 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・エッセンスのジェラティーナ

RICCI DI MARE - sea urchin flan, consommé gelatina | +440 |
バフン雲丹のフラン

ASPARAGI BIANCHI - fritto of white asparagus, prosciutto, gorgonzola | +660 |
白アスパラガスのフリット 生ハムとゴルゴンゾーラ仕立て

FEGATO D'ANATRA - sautéed foie gras, sweet onion puree, salted caramel sauce | +1100 |
ペリゴール産 フォアグラのソテー 新玉葱のピューレと塩キャラメルソース

PRIMI | プリモ パスタ |

PASTA DEL GIORNO - PASTA OF THE DAY
本日のパスタ

VONGOLE - spaghetti, hamaguri - clams, wild arugula, dried tomatoes, garlic olive oil sauce
カンパーニャ州ヴィチドーミニ社産 スパゲッティ 九十九里産 地蛤とセルバチコ ドライ・トマトとアーリオ・オーリオ・ソース

POLLO - house-made burnt-wheat gnocchi, tsugaru-duck & asparagus ragu
自家製焦がし小麦のニョッキ 津軽鴨肉とアスパラガスのラグー

AMATRICIANA - house-made picis, guanciale, chilis, onions, tomato sauce
自家製ピチのアマトリチアーナ

CALAMARI - house-made squid ink spaghetti, baby calamari, bamboo shoots, genovese sauce
自家製イカ墨スパゲッティ 鹿児島県産 アオリイカと筍 ジェノベーゼ・ソース

GRANCHIO - house-made snow crab ravioli, sage butter, americane sauce | + 440 |
ズワイ蟹の自家製ラヴィオリ アメリケーヌ・ソースとサルビア風味のバター仕立て

GAMBERETTO - house-made buckwheat tagliolini, prawns, japanese parsley, garlic olive oil, bottarga | + 330 |
自家製蕎麦粉タリオリーニ 鹿児島県産 たか海老とセリのアーリオ・オーリオ・ソース からすみ仕上げ

SECONDI | セCOND 魚・肉料理 |

PESCE DEL GIORNO - FISH OF THE DAY
本日入荷鮮魚料理

MAIALE - cotoletta of prime japanese pork, caciatora sauce
花巻産 白金豚のコートレッタ カチャトーラ・ソース

AGNELLO - roasted australian rack of lamb, rosemary, thyme, garlic, potatoes, beurre noisette-baked butter | +1100 |
オーストラリア産 仔羊背肉のローズマリー・ガーリック・ロースト 焦がしバター・ソース

ANATRA - poelage of breast of french duck, braised lentils, perigueux - truffle sauce
フランス産 鴨胸肉のポワレ ペリゲー・ソース トリュフの香り

MANZO - grilled prime japanese beef sirloin, green pea puree, mustard, port sauce | + 1100 |
特選A3 黒毛和牛サーロインの網焼き グリーン・ピースのピューレ 粒マスタードとポート・ソース

FILETTO DI MANZO - poelage of prime japanese beef filet, seasonal vegetables, red wine sauce | + 2640 |
特選A4 黒毛和牛フィレ肉 季節の根菜と赤ワインソース

DOLCI | ドルチェ |

CIOCCOLATO - fondant chocolat
フォンダン・ショコラ

PISTACHIO E FRAGOLA - pistachio bavarois, raspberry chantilly, strawberry gelatina
ピスタチオと苺のドルチェ

MANDARINO - earl grey compoted, decopon mandarine & hyuganatsu citrus, crispy financier
デコポンと日向夏のアールグレイ・コンポート クリスピー・フィナンシェ

CILIEGIA - dark cherry cassata
ダーク・チェリーのカッサータ

ICE CREAM & SORBET - today's ice cream & sorbet
本日のアイスクリームとソルベットの盛り合わせ