

EXTRA	FRESH OYSTER	生牡蠣	1P 715
	JAMON DE TERUEL	スペイン・アラゴン州産生ハム “ハモン・デ・テルエル”	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・セルパ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 DI PESCE - fish carpaccio, turnips, tomato - consommé gelatina*  
豊後水道産 炙りイサキのカルパッチョ 野辺地カブとジュン菜 トマト・コンソメのジェラティーナ

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

*AYU - fritto of sweetfish spring roll, green tomato caponata*  
滋賀県産 鮎の春巻き 緑野菜のカポナータ

*CAPELANTE - grilled scallops, sauteed green asparagus, bell pepper & tomato puree, italian parsley - anchovy sauce | +660 |*  
函館産 帆立貝の網焼きと富良野産 緑アスパラガスのソテー パプリカとトマトのソース アンチョヴィのアクセント

### PRIMI | プリモ パスタ |

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

*GRONGO - spaghetti, broiled sea eel, olives, capers, anchovies, tomatoes*  
カンパーニヤ州グラニャーノ産 乾麺スパゲッティ 佐島産 穴子とブッタネスカ

*ORECCHIA DI MARE - house-made black olive cavatelli, abalone, kyoto green pepper, garlic olive oil, bottarga | + 660 |*  
自家製黒オリーブのカヴァッテッリ 鮑と万願寺唐辛子 アーリオ・オーリオ・ソースとからすみ

*STINCO DI MANZO - house-made picci, japanese beef shank ragu, 30 month aged parmigiano*  
自家製ピチと和牛スネ肉のラグー 30カ月熟成パルミジャーノ仕上げ

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

*GRANCHIO - house-made gnocchi, snow crab, slow - cooked free range chicken broth | + 440 |*  
ズワイ蟹を詰めた自家製ニョッキ 鶏白湯スープ仕立て

*ANATRA - house-made buckwheat tagliolini, duck & eggplant ragu*  
自家製蕎麦粉タリオリーニ 津軽鴨と茄子のラグー

### SECONDI | セコンド 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 ペリグー・ソース トリュフの香り

*MANZO - grilled prime japanese beef sirloin, sweet corns, kyoto green peppers, balsamic reduction | + 1100 |*  
特選A3 黒毛和牛サーロインの網焼き ゴールドラッシュと万願寺唐辛子 バルサミコのアクセント

*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のソース

### DOLCI | ドルチェ |

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

*MELONE - a medley of melon - flesh, sorbet, jelly, anglaise sauce*  
メロンのズッパ クリーム・ソーダ風

*FICHI - sauterne compote of fig, rhubarb*  
無花果の貴腐ワイン・コンポートとルバーブ

*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