

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・チェリーのカツサータ

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