

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 7700 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ーミのサラダ

FORMAGGIO - apulian burrata 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
本日の日替わりパスタ

GRONGO - spaghetti, broiled sea eel, olives, capers, anchovies, tomato sauce
カンパーニャ州グラニャーノ産 乾麺スパゲッティ 佐島産 炙り穴子とブッタネスカ・トマト・ソース

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COND 魚・肉料理 |

PESCE DEL GIORNO - FISH OF THE DAY
本日の日替わり魚料理

MAIALE - prime japanese pork “cassoeula”~ savoy cabbage ragu, tomato coulis
花巻産 白金豚ロースのカッスーラ仕立て 縮緬キャベツのラグーとトマト・クーリ

AGNELLO - roasted australian rack of lamb, “cacciatore”~ braised chantrelle mushrooms, rosemary, garlic, white wine vinegar | +1100 |
オーストラリア産 仔羊背肉のロースト ジロール茸の煮込み ローマ風のカッチャトーラ・ソース

ANATRA - roasted breast of french duck, sauteed yams, italian parsley & cucumber salsa verde, black olive paste
フランス産 鴨胸肉のロースト イタリアン・パセリや胡瓜のサルサ・ヴェルデ 長芋のソテーと黒オリーブのアクセント

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・ソース

VITELLO - french veal saltimbocca, burrata, prosciutto, braised green peas, marsala sauce | + 880 |
フランス産 仔牛肉のサルティンボッカ グリーン・ピースの煮込みとマルサラ・ソース

DOLCI | ドルチェ |

DOLCE DEL GIORNO - DESSERT OF THE DAY
本日の日替わりドルチェ

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 confiture
無花果の貴腐ワイン・コンポートとルバーブのコンフィチュール

UVA KYOHO e MOSCATO - kyoho-grapes, muscats, fresh cream cheese
巨峰とシャイン・マスカット クリームチーズ仕立て

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