

PRANZO A

ENTRATA 小さな一皿

parmigiano croccante パルミジャーノのクロッカナンテ
marinated olives オリーブの自家製マリネ
vegetable juice 野菜の絞り汁

ANTIPASTI 前菜

carpaccio of swordfish, white balsamic, zucchini puree, oranges
メカジキのカルパッチョ 白バルサミコやズッキーニのピューレ オレンジのアクセント

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]

marinated mackerel, genovese of japanese basil & salt pickled plum, eggplant espuma
鱈のマリネ 大葉と梅干しのジェノベーゼ 茄子のエスプーマ

affettato misto - a medley of salumi - cured meats
アフエタート・ミスト 自家製サルミーの盛り合わせ

watermelon gazpacho, burrata straciatella, bell pepper mousse
小玉スイカのガスパッチョ プラータのストラッチャテーラとパプリカのムース

SECONDI PIATTI メインディッシュ

PASTA house-made spinach pappardelle, shrimp, green soy beans, olives, capers, anchovies, tomatoes
パスタ 自家製ホウレン草のパッパルデッレ 海老と枝豆のプッタネスカ

grilled scallops, tomato risotto of lobster claws, parmigiano [+330]
帆立貝の網焼きとオマール海老を合わせたトマト・リゾット パルミジャーノ仕立て [+330]

PESCE fish of the day
魚料理 本日の日替わり魚料理

CARNI sauteed slow-cooked prime japanese pork belly, summer vegetable ciambotta, agrodolce sauce
肉料理 岩手産 白金豚バラ肉のソテー 夏野菜のチャンボッタとアグロドルチェ・ソース

roasted australian lamb rump, "brodetto" -braised chantrelle mushrooms, lemon cream, walnuts
オーストラリア産 仔羊ランプ肉のプロデッター トクリーム仕立てのジロール茸 レモンと胡桃のアクセント

roasted "diavola" free range chicken thighs, chick pea & green pea ragu, 'Nduija sauce
彩菜鶏モモ肉のディアボラ ひよこ豆やグリーン・ピースのラグー カラブリア産ンドゥイヤーのソース

grilled prime japanese beef rib eye, sweet corns, kyoto green peppers, balsamic reduction [+1540]
黒毛和牛リブ・ロースの網焼き 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 [+1540]

DOLCI ドルチェ

peach melba - peach compote, caramelized almonds, raspberry sauce
ピーチ・メルバ アーモンドのキャラメリーゼとラズベリー・ソース

watermelon & black tea dolce
スイカと紅茶のドルチェ

spumante mousse, shine muscat, kumquat sorbet
スパマンテのムース シャイン・マスカットと金柑のソルベット

today's ice cream & sorbet
アイスクリームとソルベットの盛り合わせ

¥3,500
[税込 ¥3,850]

PRANZO S

ENTRATA 始めの一皿

prosciutto & house made brioche - crostini
生ハムと自家製ブリオッシュのクロスティーヌ

ANTIPASTO 前菜

carpaccio of swordfish
white balsamic, zucchini puree, oranges
メカジキのカルパッチョ
白バルサミコやズッキーニのピューレ オレンジのアクセント

ZUPPA 冷製スープ

watermelon gazpacho, burrata straciatella, bell pepper mousse
小玉スイカのガスパッチョ
プラータのストラッチャテーラとパプリカのムース

PASTA パスタ

house-made tagliolini, octopus, eggplants, tomato sauce
自家製石臼挽き小麦のタリオリーニ
鹿児島産 真蛸と茄子のトマト・ソース

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 beef rib eye, sweet corns, kyoto green peppers, balsamic reduction

肉料理 黒毛和牛リブ・ロースの網焼き

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

DOLCE ドルチェ

melon panna cotta

メロンのパンナ・コッタ

¥5,000
[税込 ¥5,500]