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*
GREEN SALAD	ミックス・サラダ	*1400*

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｜

SALUMI FATTI IN CASA - assorted house-made salumi
自家製サルミの盛り合わせ

FORMAGGIO - insalata caprese, apulian burratina, sweet cherry tomatoes
プーリア産 ブラッティーナとオスミック・トマトのカプリ風サラダ

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

CARPACCIO DI PESCE - fish carpaccio of the day, radish espuma, seasonal radish salad, green yuzu citrus vinaigrette
愛媛県 今治産 本日入荷鮮魚のカルパッチョ　4種の大根のサラダ　青柚子のヴィネグレットと自家製ししびしおの隠し味

VONGOLA - hamaguri clam potage, steamed clams, deep fried lotus root dumplings
九十九里産 地ハマグリのズッパ　茹でハマグリと蓮根餅の素揚げ

MANZO e OSTRICHE - japanese beef top round tartare, oyster confit, diced apples, balsamic reduction
山形牛もも肉のタルタルと真牡蠣のコンフィ　甘酸っぱいリンゴとバルサミコ・ソース

PRIMI　｜プリモ パスタ｜

PASTA DEL GIORNO - PASTA OF THE DAY
本日の日替わりパスタ

GAMBERETTO - spaghetti, shrimps, bottarga-butter sauce, lemon zest ｜+330｜
赤海老の乾麺スパゲッティ　カラスミ・バターソース　レモン・ゼストのアクセント

RAGU ALLA BOLOGNESE - house-made pici, japanese beef shank ragu, 30-month aged parmigiano
自家製手打ちピチと和牛スネ肉のボロネーゼ　30ヶ月熟成 パルミジャーノ仕上げ

SALMONE - house-made potato tagliatelle, norwegian salmon, assorted mushrooms, cream sauce
ジャガイモを練り込んだ自家製タリアテッレ　ノルウェー産 サーモンと季節のキノコ　クリームソース

CARBONARA - house-made egg yolk tagliatelle, carbonara, panchetta, black peppers
自家製卵黄だけの手打ちタリアッテッレのカルボナーラ　パンチェッタと黒胡椒

GAMBERETTI e MAIALE - house-made ravioli, stuffed with minced shrimps and pork, pork consommé sauce
海老と豚肉を詰めたラビオリ　豚肉のコンソメ風ソース

SECONDI　｜セコンド 魚・肉料理｜

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

MAIALE - sauteed platinum pork – “ cassoeula“ braised pork, savoy cabbage, white wine sauce
白金豚ロースのソテー　カッスゥーラ仕立て ちりめんキャベツと白ワイン・ソース

AGNELLO - roasted new zealand lamb chops, sauteed seasonal mushrooms, “ sugo di agnello” - lamb stock reduction ｜+550｜
ニュージーランド産 骨付き仔羊のロースト　季節キノコのソテーと仔羊肉の旨味のソース

ANATRA - “ bolito di anatra”, roasted japanese breast of duck, duck consommé, turnips, parsley mustard
青森県産 “銀の鴨” と有機かぶのボリート仕立て　パセリとマスタードのサルサ・ヴェルデ

CONTROFILETTO DI MANZO “TOMAN” - grilled TOMAN beef sirloin, sweet potato soppressata, “ sugo di carne” ｜+1100｜
宮崎県産 都萬牛サーロインの網焼き　さつまいものソプレサータと肉の旨味のソース

VITELLO - cotoletta of japanese veal, roasted Inca potatoes, wild arugla salad
北海道産 仔牛のコートレッタ　インカの目覚めのローストとセルバチコのサラダ

FILETTO DI MANZO GIAPPONESE A4 - sauteed A4 beef filet, porcini, red wine sauce ｜+2200｜
A4級黒毛和牛ヒレ肉のソテー　ポルチーニと赤ワインのソース

DOLCI　｜ドルチェ｜

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

CASTAGNA - japanese chestnut “monte bianco” maple meringue, maple guinness ice cream
メープル風味の和栗のモンテ・ビアンコ　メープルのメレンゲとギネス・ビールのアイスクリーム

MELA - dazzle’s tarte tatin, roasted green tea ice cream, caramel sauce
ダズルのタルト・タタン　香ばしいほうじ茶のアイスクリームとキャラメル・ソース

CICCOLATO - fondant chocolat, raspberry sauce, vanilla ice cream
フォンダンショコラ　ラズベリー・ソースとヴァニラ・アイスクリーム

GELATO & SORBETTO - today’s gelato & sorbet
本日のジェラートとソルベットの盛り合わせ