

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マック・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ของズツパ 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 picci, 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, pancetta, black peppers
自家製卵黄だけの手打ちタリア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COND 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 カッスウーラ仕立て 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・ピアンコ 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