

ANTIPASTI | アンティパスト 冷・温前菜 |

<i>FORMAGGIO - insalata caprese, apulian burratina, sweet cherry tomatoes</i> 3,400 [3,740 inc. tax] 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
<i>RICCI DI MARE - sea urchin flan, consommé gelatina</i> 3,600 [3,960 inc. tax] バフン雲丹のフラン
<i>CARPACCIO DEL PESCE - fish carpaccio of the day, chilled roasted turnips, clarified tomato gelatina, beef essence-yuzu citrus vinaigrette, bottarga</i> 3,200 [3,520 inc. tax] 愛媛県今治産 鮮魚のカルパッチョ かぶとトマトのクラリフェ・ジェラティーナ カラスミと柚子風味の肉醤ヴィネグレット
<i>BOLLITO FREDDO DI MANZO - chilled stewed beef tongue & oxtail, potaoes, onions, salsa verde</i> 3,400 [3,740 inc. tax] 牛タンとテールの冷製ボリート 玉葱やジャガイモ サルサ・ヴェルデ
<i>TRIPPA DI MANZO WAGYU - braised japanese beef tripe, white kidney beans, tomato sauce</i> 3,200 [3,520 inc. tax] 黒毛和牛トリッパと白インゲン豆のトマト煮込み
<i>CAPESANTE - bokkaido scallops gratinato, potatoes, spinach</i> 3,200 [3,520 inc. tax] 釧路産 ホタテ貝のグラティナート インカのみざめとほうれん草

PRIMI | プリモ パスタ |

<i>PASTA DEL GIORNO - PASTA OF THE DAY</i> ASK 本日の日替わりパスタ
<i>LUMACHE DI MARE - spaghetti, whelk, bottarga, garlic olive oil</i> 3,200 [3,520 inc. tax] 北海道産 つぶ貝の乾麺スパゲッティー 自家製カラスミとアーリオ・オーリオ
<i>MANZO - house-made pici, japanese beef ragu alla bolognese, parmigiano reggiano</i> 3,800 [4,180 inc. tax] 自家製手打ちピチ 和牛肉のボロネーゼ パルミジャーノ仕上げ
<i>CARBONARA - house-made egg yolk tagliatelle, carbonara, pancetta, black peppers</i> 3,600 [3,960 inc. tax] 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 パンチエッタと黒胡椒
<i>GRANCHIO E GAMBERETTI - house-made crab & shrimp ravioli, bisque puree, creamy potato sauce</i> 3,800 [4,180 inc. tax] ズワイ蟹と赤海老の自家製ラビオリ インカのみ覚めのクリーム・ソース オマール海老ビスクのアクセント

SECONDI | セCOND 魚・肉料理 |

<i>PESCE DEL GIORNO - FISH OF THE DAY</i> ASK 本日の日替わり魚料理
<i>MAIALE - japanese pork confit "cassoeula", house-made salami, cabbage</i> 4,800 [5,280 inc. tax] 鹿児島県産 黒豚肩肉のコンフィ カッスーラ仕立て 自家製サラミとキャベツのソテー 150g
<i>AGNELLO - roasted saddle of new zealand lamb, seasonal mushrooms, cacciatore sauce</i> 5,200 [5,720 inc. tax] ニュージーランド産 仔羊鞍下肉のロースト 季節の茸とカチャトーラ・ソース 150g
<i>ANATRA - roasted breast of japanese duck, port wine sauce, sweet potato puree & caramelized sweet potato</i> 4,800 [5,280 inc. tax] 青森県産 “銀の鴨” 胸肉のロースト ポート・ワイン・ソース さつまいものピューレとキャラメリゼ 150g
<i>CONTROFILETTO DI MANZO "TOMAN" - grilled TOMAN beef sirloin, yams, cima di rapa, black truffles, "sugo di carne"</i> 11,000 [12,100 inc. tax] 宮崎県産 都萬牛サーロインの網焼き 里芋とチーマ・ディ・ラパ 冬トリユフ仕上げ 150g
<i>VITELLO - saltimbocca, sautéed veal, prosciutto, white wine sauce</i> 4,500 [4,950 inc. tax] 北海道産 仔牛のサルティンボッカ 白ワイン・ソース 120g
<i>FILETTO DI MANZO GIAPPONESE A4 - sauteed prime japanese beef filet A4, cardoncelli mushrooms, red wine sauce</i> 14,000 [15,400 inc. tax] A4級黒毛和牛ヒレ肉のソテー カルドンチェッリ茸のソテー 赤ワイン・ソース 150g

DOLCI | ドルチェ |

<i>MELA - apple nougat mousse, tonka bean-chocolate gelato</i> 2,000 [2,200 inc. tax] ふじ林檎のヌガー仕立て コンポートとトンカ豆のジェラート
<i>PISTACHIO - pistachio & yuzu citrus dolce, pistachio cream, tarte pastry, citrus sorbetto</i> 1,800 [1,980 inc. tax] ピスタチオと柚子のドルチェ
<i>CIOCCOLATO - fondant chocolat</i> 1,800 [1,980 inc. tax] フォンダン・ショコラ
<i>GELATO & SORBETTO - today's gelato & sorbet</i> 1,200 [1,320 inc. tax] 本日のジェラートとソルベットの盛り合わせ