

BAR FOOD MENU

ENTRATA

FRESH OYSTER 生牡蠣	1P 700[税込770]
JAMON DE TERUEL スペイン・アラゴン州産生ハム “ハモン・デ・テルエル”	2400[税込2640]
AFFETTATO MISTO 自家製ハムとサラミの盛り合わせ	2400[税込2640]
FORMAGGIO MISTO チーズ盛り合わせ	ask

ANTIPASTI | アンティパスト 冷・温前菜 |

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	3400[税込3740]
RICCI DI MARE - sea urchin _an, consommé gelatina バフン雲丹のフラン	3600[税込3960]
CARPACCIO DEL PESCE - fish carpaccio of the day, chilled roasted turnips, clarified tomato gelatina 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醬 ヴィネグレット	3200[税込 3520]
BOLLITO FREDDO DI MANZO - chilled stewed beef tongue & oxtail, potaoes, onions, salsa verde 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・ベルデ	3400[税込3740]
TRIPPA DI MANZO WAGYU - braised Japanese beef tripe, white kidney beans, tomato sauce 黒毛和牛トリッパと白インゲン豆のトマト煮込み	3200[税込 3520]

PASTA | パスタ |

LUMACHE DI MARE - spaghetti, whelk, bottarga, garlic olive oil 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	3200[税込 3520]
MANZO - house-made picci, japanese beef ragu alla bolognese, parmigiano reggiano 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	3800[税込 4180]
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 パンチュッタと黒胡椒	3600[税込 3960]
GRANCHIO E GAMBERETTI - house-made crab & shrimp ravioli, bisque puree, creamy potato sauce ズワイ蟹と赤海老の自家製ラビオリ インカの目覚めのクリーム・ソース オマール海老ビスクのアクセント	3800[税込 4180]

DOLCI | ドルチェ |

MELA - apple nougat mousse, tonka bean-chocolate gelato 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	2000[税込 2200]
PISTACHIO - pistachio & yuzu citrus dolce, pistachio cream, tarte pastry, citrus sorbetto ピスタチオと柚子のドルチェ	1800[税込 1980]
CIOCCOLATO - fondant chocolat フォンダン・ショコラ	1800[税込 1980]
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	1200[税込 1320]

All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.
店内調理では自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。