

BAR FOOD MENU

EXTRA	FRESH OYSTER	生牡蠣	1P 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”	2640
	ARUGULA & TOMATO SALAD	ルッコラとトマトのサラダ	1540

ANTIPASTI | アンティパスト 冷・温前菜 |

FORMAGGIO - <i>insalata caprese, apulian burratina, sweet cherry tomatoes</i> 3,400 [3,740 inc. tax] プーリア産 ブラッティーナと福島県産 “アイメック農法” フルーツマトのカプリ風サラダ
RICCI DI MARE - <i>sea urchin flan, consommé gelatina</i> 3,600 [3,960 inc. tax] バフン雲丹のフラン
CARPACCIO DEL PESCE - <i>fish carpaccio of the day, chilled roasted turnips, clarified tomato gelatina, cauliflower, scallop essence gelatina, yuzu citrus vinaigrette</i> 3,200 [3,520 inc. tax] 愛媛県今治産 鮮魚のカルパッチョ カリフラワーと帆立貝のジェラティーナ 柚子風味の肉醬のアクセント
BOLLITO FREDDO DI MANZO - <i>beef cheek bolito, snap peas, broad beans, white kidney bean puree, salsa verde</i> 3,400 [3,740 inc. tax] 和牛頬肉のポリート仕立て そら豆やスナップえんどうのサラダ 白インゲンのピューレとサルサ・ヴェルデ
CARNE DI CAVALLO - <i>japanese horse meat tartare, crispy fried ripe potatoes, black olive tapenade</i> 3,200 [3,520 inc. tax] 会津若松産 馬肉のタルタル 熟成インカの目覚めのフリットと黒オリーブのタブナード
CAPELANTE - <i>hokkaido 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 インカのめざめとほうれん草
VERDURA - <i>VEGETARIAN SALAD quinoa, white kidney beans, broad beans, snap peas, vinaigrette dressing</i> 2,900 [3,190 inc. tax] ベジタリアン・サラダ キヌア、白インゲン、そら豆、スナップえんどうのサラダ

PRIMI | プリモ パスタ |

PASTA DEL GIORNO - <i>PASTA OF THE DAY</i> ASK 本日の日替わりパスタ
CALAMARO - <i>spaghetti, squid, baby bamboo shoots, garlic olive oil, house-made bottarga</i> 3,200 [3,520 inc. tax] ヤリイカと筍の乾麺スパゲッティ 自家製カラスミとアーリオ・オーリオ
MANZO - <i>house-made picci, 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
CARBONARA - <i>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 パンチェッタと黒胡椒
GRANCHIO E GAMBERETTI - <i>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
VERDURA - <i>VEGETARIAN PASTA house-made mushroom orecchiette, soy meat bolognese sauce</i> 3,600 [3,960 inc. tax] ベジタリアン・パスタ マッシュルームを練り込んだオレキエッテ 大豆ミートのボロネーゼ仕立て

SECONDI | セCOND 魚・肉料理 |

PESCE DEL GIORNO - <i>FISH OF THE DAY</i> ASK 本日の日替わり魚料理
MAIALE - <i>“stufato di maiale”, stewed pork & cabbage, gorgonzola, vincotto sauce</i> 4,800 [5,280 inc. tax] 鹿児島県産 黒豚肩ロースとキャベツのストウファート ゴルゴンゾーラとヴィンコット150g
AGNELLO - <i>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
ANATRA - <i>roasted breast of japanese barbery duck, sugo di anatra, mint salsa verde</i> 4,800 [5,280 inc. tax] 青森県産 バルバリー種鴨胸肉のロースト 鴨の旨味のソースとミントのサルサ・ヴェルデ 150g
CONTROFILETTO DI MANZO “TOMAN” - <i>grilled TOMAN beef sirloin, sugo di carne, balsamic & honey mustard</i> 11,000 [12,100 inc. tax] 宮崎県産 都萬牛サーロインの網焼き 肉の旨味のソース バルサミコとハニー・マスタード 150g
VITELLO - <i>“portafoglio di vitello” sauteed japanese veal, smoked mozzarella, prosciutto, endive</i> 4,900 [5,390 inc. tax] 北海道産 仔牛のポルタフォーリオ 生ハムとスカモルツァ アンディーブのソテー 120g
FILETTO DI MANZO GIAPPONESE A4 - <i>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
VERDURA - <i>VEGETARIAN DISH italian porcini mushroom ragu, polenta, lentils, tomato sauce</i> 4,000 [4,400 inc. tax] ベジタリアン・ディッシュ イタリア産 ポルチーニ茸のラゲー ポレンタとレンズ豆

DOLCI | ドルチェ |

CILIEGIA E CIOCCOLATO - <i>sakura bianco mangiare & cherry-ruby chocolate panna cotta</i> 2,000 [2,200 inc. tax] 桜ビアンコ・マンジャーレ&さくらんぼとルビーチョコレートのパンナコッタ
NOCCIOLA - <i>hazelnut praline & dekopon mandarin tarte</i> 1,800 [1,980 inc. tax] ヘーゼルナッツのプラリネとデコポンのタルト
CIOCCOLATO - <i>fondant chocolat</i> 1,800 [1,980 inc. tax] フォンダン・ショコラ
GELATO & SORBETTO - <i>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