

OSTRICH

FRESH OYSTER 産地直送 生牡蠣 レモンとエクストラ・バージン・オリーブオイル

1P 770

PREZZO FISSO プリフィクス 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 *appetizres* | 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 - *sea urchin flan, consommé gelatina* | +440 |

バフン雲丹のフラン

CARPACCIO DEL PESCE - *fish carpaccio of the day, chilled “aqua pazza” clams, olives, caper, semi dreied tomatoes*

愛媛県今治産 鮮魚のカルパッチョ アサリ オリーブ ケツパー ドライ・トマトの冷製アクアパッツァ仕立て

ASPARAGI VERDI E GRANCHIO - *grilled green asparagus, king crabs, poached egg, prosciutto, parmigiano*

グリーン・アスパラガスとイバラ蟹の網焼き 生ハムとポーチド・エッグ パルミジャーノ仕上げ

CARNE DI CAVALLO - *japanese horse meat tartare, crispy fried ripe potatoes, black olive tapenade*

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

FEGATO D'ANATRA - *sauteed bulgarian foie gras, sweet onion panna cotta, mandarin confit* | +1320 |

ブルガリア産 フォワグラのソテー 新玉葱のパンナコッタとデコポンのコンフィ

VERDURA - *VEGETARIAN SALAD quinoa, white kidney beans, broad beans, snap peas, vinaigrette dressing*

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

PASTA *selection of house-made pastas* | 手作りの生パスタ |

PASTA DEL GIORNO - *PASTA OF THE DAY*

本日の日替わりパスタ

CALAMARO - *house-made spaghetti, squid, baby bamboo shoots, garlic olive oil, house-made bottarga*

ヤリイカと筍 自家製石臼挽き小麦のスパゲッティ 自家製カラスミとアーリオ・オーリオ

COSCIA D'ANATRA - *house-made picci, bulgarian duck leg confit & burdock ragu*

ブルガリア産 鴨モモ肉コンフィと新ゴボウのラグー仕立て 自家製ピチ

GAMBERETTI - *house-made egg yolk tagliatelle, prawns, tomato cream sauce* | +550 |

赤海老と卵黄のタリアッテッレ フレッシュ・トマトとクリーム・ソース

GRANCHIO E GAMBERETTI - *house-made crab & shrimp ravioli, bisque puree, creamy potato sauce*

ズワイ蟹の自家製ラビオリ 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 - *VEGETARIAN PASTA house-made mushroom orecchiette, soy meat bolognese sauce*

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

PESCE E CARNE *fish and meat dishes* | 魚・肉料理 |

PESCE DEL GIORNO - *FISH OF THE DAY*

本日の日替わり魚料理

MAIALE - *roasted pork shoulder, braised spring vegetables, balsamic baked butter sauce*

鹿児島産 黒豚肩ロースのロースト 春野菜のブラザーレ バルサミコと焦がしバター・ソース

AGNELLO - *roasted saddle of new zealand lamb, steamed broad beans, snap peas, sugo di agnello tomato puree sauce* | +550 |

ニュージーランド産 仔羊鞍下肉のロースト 茹でた空豆やスナップエンドウ 裏漉しトマトのソース

ANATRA - *roasted breast of japanese barbery duck, sugo d'anatra, mint salsa verde*

青森県産 バルバリー種鴨胸肉のロースト ミントのサルサ・ヴェルデ

CONTROFILETTO DI MANZO “TOMAN” - *grilled TOMAN beef sirloin, sugo di carne, barsamic & honey mustard* | +1100 |

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

VITELLO - *“portafoglio di vitello” sauteed japanese veal, smoked mozzarella, prosciutto, endive*

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

FILETTO DI MANZO GIAPPONESE A4 - *sauteed prime japanese beef filet A4, morel mushrooms, ripe potato dauphinoise, red wine sauce* | +2200 |

A4級黒毛和牛ヒレ肉のソテー 熟成メークインのドフィノワ モリーユ茸の赤ワイン・ソース

VERDURA - *VEGETARIAN DISH italian porcini mushroom ragu, polenta, lentils, tomato sauce*

ベジタリアン・ディッシュ イタリア産 ポルチーニ茸のラグー ポレンタとレンズ豆

DOLCI *dessert* | ドルチェ |

PISTACHIO E MATCHA - *pistachio gelato, matcha, seasonal citrus*

抹茶とピスタチオのアフォガード

MELA VERDE E EARL GREY - *green apple & earl grey mille-feuilles*

青リンゴとアールグレイのミルフィーユ

CIOCCOLATO - *fondant chocolat*

フォンダン・ショコラ

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

PLEASE NOTE THAT A 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO THE BILL. サービス料として別途10%頂戴しております。

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。