

BAR FOOD MENU

JAMON DE DERUEL スペイン・アラゴン州産 生ハム “ハモン・デ・テルエル” 2,400 [2,640 inc. tax]

ANTIPASTI appetizres | 冷・温前菜 |

FORMAGGIO - insalata caprese, apulian burratina, sweet cherry tomatoes..... 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” フルーツトマトのカプリ風サラダ

RICCI DI MARE - sea urchin flan, consommé gelatina 3,600 [3,960 inc. tax]
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 3,200 [3,520 inc. tax]
愛媛県今治産 鮮魚のカルパッチョ アサリ オリーブ ケッパー 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 4,600 [5,060 inc. tax]
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 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プナード

FEGATO D’ANATRA - sauteed bulgarian foie gras, sweet onion panna cotta, mandarin confit 5,200 [5,720 inc. tax]
ブルガリア産 フォウグラのソテー 新玉葱のパンナコッタとデコボンのコンフィ

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

PASTA selection of house–made pastas | パスタ |

PASTA DEL GIORNO - PASTA OF THE DAY ASK
本日の日替わりパスタ

CALAMARO - house-made spaghetti, squid, baby bamboo shoots, garlic olive oil, house-made bottarga 3,200 [3,520 inc. tax]
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 pici, bulgarian duck leg confit & burdock ragu 3,800 [4,180 inc. tax]
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 4,200 [4,620 inc. tax]
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 3,800 [4,180 inc. tax]
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 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

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 ASK

MAIALE - roasted pork shoulder, braised spring vegetables, balsamic baked butter sauce 4,800 [5,280 inc. tax]
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 150g

AGNELLO - roasted saddle of new zealand lamb, steamed broad beans, snap peas, sugo di agnello, tomato puree sauce.. 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 茹でた空豆やスナップエンドウ 裏漉しトマトのソース 150g

ANATRA - roasted breast of japanese barbary duck, sugo d’anatra, mint salsa verde 4,800 [5,280 inc. tax]
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 150g

CONTROFILETTO DI MANZO “TOMAN” - grilled TOMAN beef sirloin, 11,000 [12,100 inc. tax]
sugo di carne, barsamic & honey mustard
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 - “portafoglio di vitello” sauteed japanese veal, smoked mozzarella, prosciutto, endive 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 - sauteed prime japanese beef filet A4, 14,000 [15,400 inc. tax]
morel mushrooms, ripe potato dauphinoise, red wine sauce
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 150g

VERDURA – VEGETARIAN DISH italian porcini mushroom ragu, polenta, lentils, tomato sauce 4,000 [4,400 inc. tax]
ベジタリアン・ディッシュ イタリア産 ポルチャーニ茸のラグー ポレンタとレンズ豆

DOLCI dessert | ドルチェ |

PISTACHIO E MATCHA - pistachio gelato, matcha, seasonal citrus 2,000 [2,200 inc. tax]
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 1,800 [1,980 inc. tax]
青リンゴとアールグレイのミルフィーユ

CIOCCOLATO - fondant chocolat 1,800 [1,980 inc. tax]
フォンダン・ショコラ

GELATO & SORBETTO - today’s gelato & sorbet 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

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おりません。