

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" フルーツト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, okra, yams, green soybeans, genovese sauce

愛媛県今治産 鮮魚のカルパッチョ オクラ、長芋、枝豆のタルタル ジェノベーゼ・ソース

CAPESANTE - grilled scallops, zucchini flower & tomato fritto, puttanesca sauce

函館産 ホタテ貝の網焼き 花ズッキーニのフリット プッタネスカ・ソース

CARNE DI CAVALLO - broiled japanese horse meat, baked eggplant tartare, black olive tapenade

会津若松産 松馬肉のスコッター 焼き茄子のたたきとタップナード・ソース

GRANCHIO - grilled king crabs, prosciutto, stracchino, scrambled eggs | +660 |

イバラ蟹の網焼き 生ハムとストラッキーノのスクランブル・エッグ

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

SCIABOLA - house-made spaghetti, smoked cutlassfish, fennels, garlic olive oil, bottarga

長崎県産 太刀魚燻製とフェネルの石臼挽き小麦のスパゲッティ カラスミパン粉 アーリオ・オーリオ

GAMBERETTI - house-made picci, prawns, broad beans, sugo di gamberi | +440 |

赤海老と空豆の自家製ピチ 濃厚な赤海老のスーゴ仕立て

BOLOGNESE - house-made egg yolk tagliatelle, japanese beef ragu alla bolognese, parmigiano reggiano

和牛肉のボロネーゼと自家製卵黄タリアッテレ パルミジャーノ仕上げ

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

RICCIO DI MARE - house-made buckwheat tagliolini, sea urchin, kyoto leeks, garlic olive oil | +1320 |

バフン雲丹と九条ネギの自家製蕎麦粉タリアオリニ アーリオ・オーリオ

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, eggplant & ricotta salad, balsamic-baked butter sauce

鹿児島産 黒豚肩ロースのロースト 水茄子とリコッタのサラダ 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, braised jumbo shiitake mushrooms, tapenade sauce

青森県産 バルバリ一種鴨胸肉のロースト 大きな肉厚椎茸の煮浸し タップナードソース

CONTROFILETTO DI MANZO "TOMAN" - grilled TOMAN beef sirloin, baby corn, kyoto sweet pepper, sugo di carne | +1650 |

宮崎県産 都萬牛サーロインの網焼き 皮付きヤングコーンと万願寺とうがらし 肉の旨味のソース

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 beeffilet A4, morel mushrooms, ripe potato dauphinoise, red wine sauce | +2750 |

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 ポルチーニ茸のラゲー ポレンタとレンズ豆

DOLCI dessert | ドルチェ |

MANGO - mango & matcha dolce, fresh mango, matcha-summer orange gelato

宮崎県産 マンゴーと抹茶のドルチェ 抹茶と夏みかんのジェラート

MELONE - melon panna cotta spumante espuma, melon sorbetto

メロンのパナコッタ スプマンテのエスプーマとメロンのソルベット

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