

A LA CARTE

ア・ラ・カルト

MINIMUM ORDER: 2 DISHES PER PERSON. お1人様につき2品以上のご注文をお願いいたします。

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, okra, yams, green soybeans, genovese sauce.....	3,200	[3,520 inc. tax]
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		
CAPELANTE - grilled scallops, zucchini flower & tomato fritto, puttanesca sauce	4,600	[5,060 inc. tax]
函館産 ホタテ貝の網焼き 花ズッキーニのフリット ブッタネスカ・ソース		
CARNE DI CAVALLLO - broiled japanese horse meat, baked eggplant tartare, black olive tapenade	3,200	[3,520 inc. tax]
会津若松産 松馬肉のスコッタート 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	5,200	[5,720 inc. tax]
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	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, スナッパえんどうのサラダ		

PASTA

selection of house-made pastas

| 手作りの生パスタ |

PASTA DEL GIORNO - PASTA OF THE DAY	ASK	
本日の日替わりパスタ		
SCIABOLA - house-made spaghetti, smoked cutlassfish, fennels, garlic olive oil, bottarga.....	3,200	[3,520 inc. tax]
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	3,800	[4,180 inc. tax]
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		
GAMBERETTI - house-made egg yolk tagliatelle, prawns, tomato cream sauce	4,200	[4,620 inc. tax]
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		
BOLOGNESE - house-made egg yolk tagliatelle, japanese beef ragu alla bolognese, parmigiano reggiano	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		
RICCIO DI MARE - house-made buckwheat tagliolini, sea urchin, kyoto leeks, garlic olive oil	5,000	[5,500 inc. tax]
バフン雲丹と九条ネギの自家製蕎麦粉タリオリーニ アーリオ・オーリオ		
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	ASK	
本日の日替わり魚料理		
MAIALE - roasted pork shoulder, eggplant & ricotta salad, 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 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 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パエンドウ 裏漉しトマトのソース 150g		
ANATRA -roasted breast of japanese barbery duck, braised jumbo shiitake mushrooms, tapenade sauce.....	4,800	[5,280 inc. tax]
青森県産 バルバリ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 150g		
CONTROFILETTO DI MANZO “TOMAN” - grilled TOMAN beefsirloin,	11,000	[12,100 inc. tax]
baby corn, kyoto sweet pepper, sugo di carne		
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 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 ポルチーニ茸のラグー 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.....	2,000	[2,200 inc. tax]
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.....	1,800	[1,980 inc. tax]
メロンのパンナコッタ スプマンテのエスプーマとメロンのソルベット		
CIOCCOLATO - fondant chocolat.....	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		