

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, 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 プッタネスカ・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 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, スナッペンどうのサラダ

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

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 pici, 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 beefragu 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ペンエンドウ 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 バルバリー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 beef sirloin, 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 アンディープのソテー 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..... 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