

A la carte

アラカルト

Antipasti 前菜

Zucca in carpione, prosciutto d'anatra, caldarroste

Deep fried pumpkin marinated in vinegar and chestnuts honey, homemade duck breast "prosciutto", roasted chestnuts
カボチャのカルピオーネ 栗の蜂蜜 鴨の自家製プロシュート 栗のロースト

¥2,700

Sardine alla Piemontese

Baked sardines, Jerusalem artichokes, sweet garlic and anchovies "bagna cauda" sauce
鱚のオープン焼き 菊芋 バーニャカウダソース

¥2,400

Capesante e finocchio all'arancia

Pan seared Hokkaido scallop, braised white fennel, salmon roe, blood orange emulsion
北海道産ホタテ貝 ウイキョウのソテー いくら ブラッドオレンジの泡

¥3,600

"Autunno"

Autumn vegetables cream spread, Mushrooms and truffle breadcrumbs, ham
秋野菜のクリームペーストと生ハム マッシュルームとトリュフのパウダー

¥2,600

Cipolla alla Contadina

Baked Awaji onion "country style", black pork and bread paté
淡路オニオン 黒豚のパテの詰め物

¥2,400

Primi Piatti プリモピアット (最初の一皿)

Spghettini di mollica tostata e sardine

Original toasted breadcrumbs spghettini sardines, dill, raisin and pine nuts
松の実 レーズン デイル 鱚のシチリア風 自家製トーストパン粉のスパゲティ

¥2,800

Maccheroncini al ferreto, salsiccia e broccoli

Homemade maccheroncini pasta, Black pork sausage, broccoli
自家製マッケロンチーニパスタ 国産黒豚のサルシッチャとブロッコリー

¥2,900

Ravioli di zucca

Homemade pumpkin ravioli, sauteed in thyme and lemon butter, Parmigiano Reggiano
自家製カボチャのラビオリ タイムとレモンバターソース パルミジャーノレッジャーノ

¥2,600

Risotto ai porcini

Porcini mushrooms Carnaroli risotto, celery root, Parmigiano Reggiano
ポルチーニ茸のカルナローリ米リゾット 根セロリ パルミジャーノレッジャーノ

¥3,200

Minestra di razza

Skate wings Ditalini pasta soup, romanesco cauliflower
イタリアマンチーニ社 ディタリーニスープパスタ エイとロマネスコカリフラワー

¥3,500

Carne e Pesce メイン料理

Rombo e Finferli

Olive flounder cooked on the bone, chanterelle mushrooms, potato and leek "fricassee"
骨付き平目のロースト あんず茸 じゃがいもとリーキのソース

¥5,600

Aragosta alla gratella

Grilled spiny lobster tail, almonds and coral emulsion, aromatic salad
ロブスターテールのグリル アーモンドミルクと海老味噌のソース ベビーリーフ

¥5,600

Petto d'anatra, melograno e uva

Sauteed organic duck breast, Pomegranate and grapes
合鴨のソテー ざくろとぶどうのソース

¥5,800

Punta di petto come un Peposo, radicchio alla griglia

Black wagyu beef brisket gently stewed in red wine and Malaysian pepper, grilled radicchio from Treviso
黒毛和牛ブリスケット 赤ワインとマレーシア産サラワク胡椒の煮込み ラディッキオトレヴィーソのグリル添え

¥4,500

Tagliata di manzo, cavolfiore fritto

Sliced black wagyu beef sirloin, deep fried cauliflower, mushrooms sauce
黒毛和牛ロースのタリアータ カリフラワーのフリッター きのこのソース

¥6,600

Dolci ドルチェ

Mille foglie di mela

Baked apple mille-feuille Madagascar vanilla cream
りんごのミルフィーユ マダガスカル産バニラカスタード

¥1,900

Necci di castagana, cachi, ricotta alle noci

Tuscany chestnuts crepes, fresh persimmon, ricotta cheese and roasted walnuts
栗粉のクレープ 柿 リコッタチーズ 胡桃ロースト

¥1,900

Gelato al cioccolato, Nashi, pepe rosa

Chocolate ice cream, fresh Nashi pear, pink pepper
パローナチョコレートジェラート 梨のソース ピンクペッパー

¥1,900

Selezione di formaggi italiani (5 tipi) e condimenti

Fine Italian cheeses selection (5 kinds) and condiments
イタリアンチーズセレクション (5種類)

¥3,800