

A la carte

アラカルト

Antipasti 前菜

スタッフドオニオ 黒豚 ウンブリア産レンズ豆 ペコリーノチーズ Staffed onion: black pork, Umbria lentils, pecorino cheese	¥2,500
モッツアレラチーズのカロツツア風 モッツアレラチーズのフリット ニシンキャビア スカローラサラダソース Mozzarella in carrozza: fried mozzarella cheese sandwich, herring caviar, Scarola salad sauce	¥3,000
グリル人参のサラダ まぐろのタルタル 軽いミント風味のオリーブ Grilled carrots salad fresh tuna tartare, olives a touch of mint	¥3,200
鱈のパテスモーク風味 黒キャベツのクリスピーとブレッドクランブル Crispy black kale, smoked cod fish paté, breadcrumbs	¥2,500
自家製コテキーノソーセージ ウンブリア産レンズ豆 ランブルスコワイン Homemade Cotechino sausage Umbria lentils, red wine	¥2,500

Primi Piatti プリモピアット(最初の一皿)

紅ズワイガニとイエロートマトのスパゲッティーニ Spaghettoni snow crab and yellow tomatoes	¥3,600
リガトーニのジェノベーゼ ナポリ風牛肉とオニオンのラグーソース Rigatoni "alla genovese" Neapolitan beef and onion ragù	¥3,000
自家製タリオリーニパスタ 冬の黒トリュフ Homemade fresh tagliolini winter black truffle	¥4,000
かぼちゃのカルナローリ米リゾット 自家製コテキーノソーセージ Pumpkin Carnaroli rice risotto in house made Cotechino	¥3,300
自家製じゃがいものニョッキ まぐろ喉肉のラグーソース Homemade potato gnocchi tuna collar ragù	¥3,000

Carne e Pesce メイン料理

ハタのグアゼット焦がしオニオン風味 フェンネル バイクドタジャスカオリーブ Grouper poached in charred onion "guazzetto" grilled fennel, baked Taggiasche olives	¥5,200
“オッソブッコ”まぐろの尾の身のシチュー カポナータ添え “Tuna ossobuco” stewed tuna tail, sweet and sour vegetables Caponata	¥5,000
沖縄あぐー豚の備長炭焼き 軽くスパイシーにした白菜 Okinawa Agu pork on the binchiotan grill slightly spicy hakusai cabbage leafs	¥5,000
黒毛和牛ロースのグリル ラディッキオタルティーボ バルサミコソース Black wagyu loin late harvest radicchio tardivo chicory, aged balsamic vinegar	¥8,000
黒毛和牛フィレのソテー 冬の黒トリュフ ブロッコリーピューレ添え Black wagyu tenderloin winter black truffle, broccoli pure	¥12,000
神戸牛ロースのグリル ラディッキオタルティーボ バルサミコソース Kobe beef loin late harvest radicchio tardivo chicory, aged balsamic vinegar	¥15,000

Dolci ドルチェ

ティラミス Tiramisù	¥1,500
リコッタチーズのパパロア オレンジキャンディ ピスタチオとチョコレートソース Ricotta cheese bavaroise candied orange, pistachio and chocolate sauce	¥1,500
マダガスカル産バニラを使用した自家製ジェラート いちご Homemade Madagascar vanilla gelato strawberries	¥1,500
イタリアンチーズセクション (5種類) Fine Italian cheeses selection (5 kinds) and condiments	¥4,000