

【ALLA CARTA】アラカルト

ANTIPASTI - 前菜 -

Insalata di mozzarella di bufala e pomodori di Kochi 水牛のモッツアレッタと高知産フルーツトマト <i>Buffalo mozzarella and sweet tomato from Kochi</i>	¥3,000
Bruschetta con ingredienti di stagione 季節の具材をブルスケッタで <i>Bruschetta with ingredients in season</i>	¥2,000~
Carpaccio di bonito, melanzane e Cachi カツオハーブの香り 茄子と柿を添えて <i>Bonito carpaccio with eggplant and persimmon</i>	¥2,500
Carpaccio di pesce fresco da Hokkaido 北海道よりの直送鮮魚 本日のカルパッチョ <i>Today's fresh fish Carpaccio from Hokkaido</i>	¥2,400~
Calamari crudi con nero di seppia al Oba アオリイカ 大葉の香り イカスミを添えて <i>Fresh bigfin reef squid, served with shiso and squid ink</i>	¥2,500
Flan ai funghi misti フラン 季節の茸 <i>Flan of mushroom in season</i>	¥2,800
Affettato misto del giorno 生ハムとサラミの盛り合わせ <i>Today's assorted sliced salami and low ham</i>	¥3,500

PRIMI - パスター -

Spaghetti al pomodoro di Kochi (freddi o caldi) 高知産フルーツトマトのスパゲッティ 冷製又は温製で <i>Spaghetti with sweet tomato from Kochi (cold or hot)</i>	¥2,400
Vermicelli freddi con purea di rapa e bottarga 冷製ヴェルミチェッリ カブとポツタルガ <i>Cold vermicelli pasta, with pureed turnip and bottarga</i>	¥2,900
Cicatelli al ragu di guancia di tonno チカテッリ マグロホホ肉の煮込み <i>Cicatelli pasta with ragout of tuna cheek meat</i>	¥2,200
Salsa alla Bolognese (Pasta lunga o corta) 手切り和牛ボロネーゼ ロングパスタ又はショートパスタで <i>Bolognese sauce (Long or short pasta)</i>	¥5,800
Pappardelle con salsiccia e pomodoro パッパルデッレ サルシッチャとトマト <i>Homemade Pappardelle with sausage and tomato</i>	¥2,200
Gnocchi di patate al gorgonzola 熟成メークインのニョッキ ゴルゴンゾーラソース <i>Potato gnocchi with gorgonzola sauce</i>	¥2,600
Risotto al parmigiano パルメザンチーズのリゾット <i>Risotto with parmesan cheese</i>	¥2,800

SECONDI -メインディッシュ-

Pesci freschi dal mercato a piacere ¥4,000~
本日の漁港より鮮魚をお好みの仕立てで
Fresh sea food prepared to your preference

Maiale al forno ¥4,500
銘柄豚のオープン焼き
Oven roasted Japanese pork

Tagliata di manzo con rucola selvatica ¥4,200
和牛のタリアータ ルーコラセルバーティコ
Tagliata of Wagyu with arugula servatica

Filetto di wagyu ai carboni ¥7,000
和牛フィレ肉の炭火焼
Wagyu filet with Bincho

DOLCI -デザート-

Tiramisu ¥1,800
ティラミス
Tiramisu

Crema Catalana con patate dolci e sorbetto di mela ¥1,900
1年熟成紅はるかのクレーマカタラーナ リンゴのソルベット
Crema Catalana of sweet potato and apple sherbet

Composta di fichi con salsa vino bruciato, gelato di ricotta pecora ¥2,300
イチジクのコンポート ヴィーノブルッチャートソース リコッタペコラのジェラート
Fig compote with "vin burrure" sauce and ricotta cheese ice cream

All prices are subject to 10% service charge.

上記価格に別途サービス料 10%頂戴いたします。