

【ALLA CARTA】

ANTIPASTO - 前菜 -

カツオの燻製カルパッチョ仕立て ブロッコリのピューレとタップナード ¥3,300
Bonito affumicato con purea di broccoli e tapenade
Smoked bonito carpaccio with pureed broccoli and tapenade

大地よりの恵み 野菜のヴァリエーション ¥2,700
Variazione di verdure dalla natura
Variation of natural vegetables

本日の生ハムとサラミの盛り合わせ ¥3,200
Affettato misto del giorno
Today's assorted sliced salami and low ham

PRIMI - パスター -

リングイネ アサリのイン ビアンコ ¥3,600
Linguine alle vongole in bianco
Linguine with white clams

カラマッラータパスタ 和牛のボロネーゼ ¥3,300
Caramallata alla Bolognese
Caramallata pasta with Bolognese ragout

本日のおすすめパスタ ask
Pasta del giorno
Today's recommended pasta

prices include tax and service charge
価格には消費税・サービス料が含まれております

SECONDI -メインディッシュ-

サクラムスの低温調理 白アスパラガスとエストラゴン風味のザバイオーネ ¥4,700
Trota agli asparagi bianchi e zabaione al dragoncello
Slowly cooked trout, white asparagus and Zabaglione flavored with tarragon

本日のお魚料理 ask
Pesce del giorno
Today's seafood course

仔牛のロースト 春キャベツのピューレ 芽キャベツを添えて ¥5,400
Vitella arrosto con purea di cavolo e cavoletti di bruxelles
Roasted veal and pureed cabbage with brussels sprouts

48 時間低温調理した和牛ホホ肉 赤ワインのソース ¥4,800
Guancia di manzo cotta a bassa temperatura per 48 ore, salsa al vino rosso
Beef cheek meat slowly baked for 36 hours at low temperature with red wine sauce

本日のお肉料理 ask
Carne del giorno
Today's meat course

DOLCI -デザート-

柑橘とブリュレのエスプーマ マンダリンオレンジのソルベ ¥2,000
Spuma di crema bruciata e agrumi, sorbetto di mandarino
Espuma of crème brulee and citrus, with mandarin orange sherbet

マスカルポーネのエスプーマ ホワイトチョコレートとイチゴ ¥2,400
Spuma di mascarpone, cioccolato bianco e fragole
Mascarpone espuma with white chocolate and strawberry

本日のジェラート ¥1,100~
Gerato del giorno
Today's recommended ice cream

prices include tax and service charge

価格には消費税・サービス料が含まれております