

Course 9,000yen

ストウツキーノ
Stucchino

秋麗のひとくち
鰯 燻製クリーム 蜜柑 茗荷 /
つぶ貝 クスクス ハーブ
Marinated mackerel, smoked cream,
mandarin oranges, myoga ginger /
Whelk, couscous, herbs

季節のテラリウム
Seasonal terrarium

戻り鰹 ビーツ 果実
Returning bonito, beets, fruits

鴨もも肉ラグー スティックスタイル
Duck thigh ragout, stick style

ボルチーニ茸 リガトーニ
Porcini Mushroom Rigatoni

赤豚のグリッリア 牛蒡 紅茶 サルサアグロドルチェ
Red pork grilled with burdock, black tea, salsa agrodolce

洋梨 スパイス グラニータ
Pear spice granita

栗 黒い果実 カカオのクロカンテ
Chestnut, black fruit and cacao crocante

パーネ / カフェ
Pane / Cafe

Course 12,000yen

ストウツキーノ
Stucchino

秋麗のひとくち
鰯 燻製クリーム 蜜柑 茗荷 /
つぶ貝 クスクス ハーブ
Marinated mackerel, smoked cream,
mandarin oranges, myoga ginger /
Whelk, couscous, herbs

季節のテラリウム
Seasonal terrarium

戻り鰹 ビーツ 果実
Returning bonito, beets, fruits

鴨もも肉ラグー スティックスタイル
Duck thigh ragout, stick style

ボルチーニ茸 リガトーニ
Porcini Mushroom Rigatoni

鮮魚 ブロード 浅利焼きリゾット
Porcini Mushroom Rigatoni

香ばしい鴨 牛蒡 紅茶 サルサアグロドルチェ
Savory duck with burdock, black tea, salsa agrodolce

洋梨 スパイス グラニータ
Pear spice granita

栗 黒い果実 カカオのクロカンテ
Chestnut, black fruit and cacao crocante

パーネ / カフェ
Pane / Cafe

Course 16,000yen

ストウツキーノ
Stucchino

秋麗のひとくち
鰯 燻製クリーム 蜜柑 茗荷 /
つぶ貝 クスクス ハーブ
Marinated mackerel, smoked cream,
mandarin oranges, myoga ginger /
Whelk, couscous, herbs

季節のテラリウム
Seasonal terrarium

戻り鰹 ビーツ 果実
Returning bonito, beets, fruits

鴨もも肉ラグー スティックスタイル
Duck thigh ragout, stick style

ボルチーニ茸 リガトーニ
Porcini Mushroom Rigatoni

マハタ ブロード 浅利焼きリゾット
Sea bass broad with grilled clams on risotto

国産牛ヒレ 牛蒡 トリュフ サルサアグロドルチェ
Domestic beef tenderloin with burdock,
truffle, salsa agrodolce

洋梨 スパイス グラニータ
Pear spice granita

栗 黒い果実 カカオのクロカンテ
Chestnut, black fruit and cacao crocante

パーネ / カフェ
Pane / Cafe

Antipasto & Insarata - 前菜 -

フライドポテト 800
Fried potatoes

ピッツァ・ピッコラ「あおさのゼッポリーニ」 900
Pizza Piccolo “Sea Lettuce Zeppoline”

チーズ盛り合わせ 1,200
Cheese assortment

生ハムグリッシーニ 1,400
Grissini with Prosciutto

サルメリア盛り合わせ 1,500
Salumeria sampler

サーモンのカルパッチョ 1,680
ローストパブリカと5種スパイスの自家製ハリッサ
バジルとグreekヨーグルトのソース
Salmon Carpaccio with Roasted Bell Pepper and Homemade
5-Spice Harissa, Served with Basil and Greek Yogurt Sauce

フレッシュカーリーケールサラダ 1,800
24ヶ月熟成パルミジャーノトレビスドレッシング
Fresh Curly Kale Salad
with 24-Month Aged Parmigiano and Treviso Dressing

Zuppa - スープ -

オニオングラタンスープ 1,480
Onion Gratin Soup

クラブビスク 1,600
Crab Bisque

Pesce - 魚料理 -

豊洲市場より鮮魚のアロースト 本日のサルサ 3,300
Roasted Fresh Fish from Toyosu Market with Today's Salsa

オマール海老のサルタート アラビアータソース 3,800
Lobster Saltato with Arrabbiata Sauce

Carne - 肉料理 -

牛ザブトンとオートミールのカツレツ 3,400
ケッカソース ザワークラウト
Beef Chuck Flap and Oatmeal Cutlet
with Checca Sauce and Sauerkraut

霧島オリーブ赤豚のグリッリア ケッカソース 4,000
Grilled Kirishima Olive Akabuta Pork with Checca Sauce

香ばしい鴨のアロースト 本日のサルサ 5,000
Roasted Fresh Fish from Toyosu Market with Today's Salsa

黒トリュフを擦りかけた 9,500
牛ヒレ肉グリッリア赤ワインソース
Beef Tenderloin with Shaved Black Truffle, Tapenade,
and Two Kinds of Tomato Salsa

Pasta - パスタ -

フォカッチャ 400
Focaccia

本日のパスタ 1,200
Today's pasta

自家製ベーコンとスモークモッツァレラのカルボナーラ 1,500
Carbonara with Homemade Bacon and Smoked Mozzarella

ラザーニャポモドーロ 1,800
Lasagne Pomodoro

Dolce - デザート -

本日のドルチェ 900
Today's Dessert

栗 黒い果実 カカオのクロカンテ 1,000
Chestnut, Dark Berries, and Cacao Croccante

Crème Brulee タヒチバニラと塩キャラメル 1,100
Tahiti Vanilla and Salted Caramel Crème Brûlée

ティラミス 1,200
Tiramisu

公式 Instagram はこちら

