

Course 9,000yen

パネ カラザウと冬野菜のミネストラ
本マグロのプレコット カルロフォルテ風
Pane Carasau and Winter Vegetable Soup
Bluefin Tuna Precotto, Carloforte style

季節のテラリウム～冬枯れ～寒鰯と牛蒡
Seasonal terrarium
～Winter Fare～ Yellowtail and Burdock

冬蕪のパンナコッタ ズワイ蟹のインサラータ
Winter Turnip Panna Cotta and Snow Crab Salad

レッドアンディーブとカンネリーニ
スカモルツアのグラティナート
Red Endives and Canellini Beans
with Scamorza Gratinata

自家製サルシッチャ
プロッコリーとチーマ・ディ・ラーバのオレキエッテ
Homemade Salsiccia with Broccoli
and Cima di Rapa Orecchiette

スノーホワイトチェリバレー鴨のアロースト
生姜のサルサマルメラータ 林檎と有機人参
Roasted Snow White Cherry Valley Duck
with Ginger Salsa Marmellata, Apple, and Organic Carrot

メロゴールドのグラニータ
Melogold Grapefruit Granita

自家製リコッタ フラゴラのプレコット
ピアンテ・アロマティケ
Homemade Ricotta Fragola Precotto Piante Aromatiche

Course 12,000yen

パネ カラザウと冬野菜のミネストラ
本マグロのプレコット カルロフォルテ風
Pane Carasau and Winter Vegetable Soup
Bluefin Tuna Precotto, Carloforte style

季節のテラリウム～冬枯れ～寒鰯と牛蒡
Seasonal terrarium
～Winter Fare～ Yellowtail and Burdock

冬蕪のパンナコッタ ズワイ蟹のインサラータ
Winter Turnip Panna Cotta and Snow Crab Salad

レッドアンディーブとカンネリーニ
スカモルツアのグラティナート
Red Endives and Canellini Beans
with Scamorza Gratinata

自家製サルシッチャ
プロッコリーとチーマ・ディ・ラーバのオレキエッテ
Homemade Salsiccia with Broccoli
and Cima di Rapa Orecchiette

真鯛とハモンセラーノ サルサ
リヴォルネーゼ トマトのビスコッティ
Cod and Jamón Serrano
with Salsa Livornese and Tomato Biscotti

乳飲み仔牛のアロースト
生姜のクレママルメラータ パニス
Roast Milk-fed Veal
with Ginger Cream Marmalade and Panisse

メロゴールドのグラニータ
Melogold Grapefruit Granita

自家製リコッタ フラゴラのプレコット
ピアンテ・アロマティケ
Homemade Ricotta Fragola Precotto Piante Aromatiche

Course 16,000yen

パネ カラザウと冬野菜のミネストラ
本マグロのプレコット カルロフォルテ風
Pane Carasau and Winter Vegetable Soup
Bluefin Tuna Precotto, Carloforte style

季節のテラリウム～冬枯れ～寒鰯と牛蒡
Seasonal terrarium
～Winter Fare～ Yellowtail and Burdock

冬蕪のパンナコッタ ズワイ蟹のインサラータ
Winter Turnip Panna Cotta and Snow Crab Salad

レッドアンディーブとカンネリーニ
スカモルツアのグラティナート
Red Endives and Canellini Beans
with Scamorza Gratinata

自家製サルシッチャ
プロッコリーとチーマ・ディ・ラーバのオレキエッテ
Homemade Salsiccia with Broccoli
and Cima di Rapa Orecchiette

鮫鰯とハモンセラーノ サルサ
リヴォルネーゼ トマトのビスコッティ
Monkfish and Jamón Serrano
with Salsa Livornese and Tomato Biscotti

黒トリュフを擦りかけた
国産牛フィレのアロースト リゾットヴィーノアロッソ
Roast Wagyu Beef Fillet topped with Black Truffles,
and Red Wine Risotto

メロゴールドのグラニータ
Melogold Grapefruit Granita

自家製リコッタ フラゴラのプレコット
ピアンテ・アロマティケ
Homemade Ricotta Fragola Precotto Piante Aromatiche

Antipasto & Insalata

– 前菜 –

フライドポテト
Fried potatoes 800

パルミジャーノを擦りかけた
あおさのゼッポリーニと生ハム
Parmigiano-Dusted Zeppoline Fritter
of Sea Lettuce and Raw Ham 1,500

チーズ盛り合わせ
Cheese assortment 1,800

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

サルメリア盛り合わせ
Salumeria sampler 1,500

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

フレッシュ カーリーケールサラダ
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 1,800

Zuppa

– スープ –

オニオングラタンスープ
Onion Gratin Soup 1,480

クラブビスク
Crab Bisque 1,600

Pesce

– 魚料理 –

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

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

Carne

– 肉料理 –

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

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

乳飲み仔牛のアロースト 本日のサルサ
Roast Milk-fed Veal with Today's Salsa 6,000

黒トリュフを擦りかけた
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 9,500

飛騨牛のグリッリア
タスマニアマスタード コンディモン
Hida Beef Griglia with Tasmanian Mustard Condiment 10,000

Pasta

– パスタ –

フォカッチャ
Focaccia 400

本日のパスタ
Today's pasta 1,500

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

自家製ラザニアの和牛ボロネーゾース
Homemade Lasagna in Wagyu Beef Bolognese Sauce 1,800

Dolce

– デザート –

本日のドルチェ
Today's Dessert 900

自家製リコッタ フラゴラのプレコット
ピアンテ・アロマティケ
Homemade Ricotta Fragola Precotto Piante Aromatiche 1,000

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

ティラミス
Tiramisu 1,200

