

Course 9,000yen

パーネ　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	自家製サルシッチャ ブ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
季節のテラリウム　～冬枯れ～寒鰯と牛蒡 Seasonal terrarium ～Winter Fare～ Yellowtail and Burdock	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
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	メロゴールドのグラニータ Melogold Grapefruit Granita
レッドアンディーブとカンネリーニ スカモルツァのグラティナート Red Endives and Canellini Beans with Scamorza Gratinata	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

パーネ　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	自家製サルシッチャ ブ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
季節のテラリウム　～冬枯れ～寒鰯と牛蒡 Seasonal terrarium ～Winter Fare～ Yellowtail and Burdock	真鱈とハモンセラノー　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
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	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
レッドアンディーブとカンネリーニ スカモルツァのグラティナート Red Endives and Canellini Beans with Scamorza Gratinata	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

パーネ　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	自家製サルシッチャ ブ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
季節のテラリウム　～冬枯れ～寒鰯と牛蒡 Seasonal terrarium ～Winter Fare～ Yellowtail and Burdock	鮫鰯とハモンセラノー　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
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	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
レッドアンディーブとカンネリーニ スカモルツァのグラティナート Red Endives and Canellini Beans with Scamorza Gratinata	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	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ァ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ゼソース 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 Brulee　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
-------------------	-------

