

A VOSTRA SCELTA ア・ラ・カルト

Gli antipasti アンティパスト

- Insalata di calamari arrstiti, cavolo cotto sotto sale,
emulsione di calamari e croccante di semi di zucca
アオリイカの温かいサラダ 春キャベツ塩釜焼き
乳化させたアオリイカのソース カボチャの種のクロッカント ¥ 5,000 (¥ 6,050)
- Budino di scorzonera, alici marinate, agretti,
estratto di prezzemolo e cotiche marinate all'aceto,
新牛蒡のプリン 鰯のマリネ おかひじき
抽出したイタリアンパセリのエキス 豚皮のマリネ 赤ワインビネガー ¥ 5,000 (¥ 6,050)

I primi パスタ

- Raviolini farciti di crema alla carbonara, piselli freschi,
scalogno fondente e menta
カルボナーラクリームを詰めた小さな “ラヴィオリーニ”
えんどう豆 エシヤロットのフォンダンとミント ¥ 9,000 (¥ 10,890)
- Tagliolini al pesto di fiori di zucca e pistacchi,
sazae alla mugnaia e polvere di limone fermentato
花ズッキーニとピスタチオの “タリオリーニ”
サザエのムニエル 発酵レモンパウダー ¥ 9,000 (¥ 10,890)
- Lasagnetta croccante di foglie verdi,
besciamella di asparagi e olio al basilico
葉野菜を包んだ緑の “ラザニェッタ クロッカント”
グリーンアスパラガスのベシヤメル バジルの香り ¥ 9,000 (¥ 10,890)

I secondi 魚と肉料理

- Spiedino di grongo candito e poi cotto al barbeque,
con salsa di cipolle e misticanza agli agrumi
コンフィした穴子の炭火焼き
新玉葱のサルサ 柑橘のミスティカンツァ ¥ 14,000 (¥ 16,940)
- Pan d'agnello e foglia di cavolo viola al pepe rosa
イタリア産ミルクラム “アバッキオロマーノ” の煮込み 紫キャベツ ピンクペッパー ¥ 18,000 (¥ 21,780)
- Filetto di manzo cotto in padella,
melanzana alla parmigiana e crema di mozzarella
源氏和牛フィレ肉のロースト
茄子のバルミジャーナ モッツアレラチーズのクレーマ ¥ 18,000 (¥ 21,780)

~~~~~

- La nostra selezione di formaggi della settimana  
今週のチーズセレクト(3種類) ¥ 3,000 ( ¥ 3,630)

Manager : Masaru Okamura  
Executive Chef e Chef Pasticciere : Kohei Shima  
Chef di cucina : Naoyuki Toda  
Chef sommelier : Junnosuke Yoshimura

Tra parentesi e scritto il prezzo totale incluse le tasse del 10% più il servizio del 10%  
( ) 内は消費税 10% サービス料 10%を含む金額となっております。  
入荷状況により、食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

# A VOSTRA SCELTA ア・ラ・カルト

## La carta dei dolci エノテーカーの創作デザート

I dolci di Kohei Shima Chef pasticciere 島 光平 統括料理長 兼 シェフパティシエのデザート

Spuma al latte di cocco, sorbetto di litchi, ¥ 2,800 ( ¥ 3,388)  
biscotto soffiato al limone,  
gelatina ai fiori di sambuco e salsa al mandarino  
ココナッツのスーパーマ ライチのソルベット レモンのスフレビスコット  
エルダーフラワーのゼリー マンダリンのソース

Crespella alle fragole, gelato al Vin Santo, ¥ 3,200 ( ¥ 3,872)  
salsa ai cantucci e croccante al tè verde “Matcha”  
苺のクレスペッラ ヴィンサントのジェラート  
カントウッチョのソース 抹茶のクロッカント

Cre moso di cioccolato al latte Brasiliano, ¥ 2,600 ( ¥ 3,146)  
gelato al tè Earl Gray, crema di gianduia al bergamotto,  
biscotto morbido e latte alle nocciole  
ブラジル産チョコレート クレモーズ アールグレイのジェラート  
ベルガモット風味のジャンドゥイアのクレーマ  
ヘーゼルナッツのビスコットとソース

Soufflé brulé alla vaniglia, ¥ 5,000 ( ¥ 6,050)  
gelato alla lavanda e salsa all'uovo  
ヴァニラのスフレブリュレ ラベンダーのジェラート  
tempo di preparazione 25 min.

-出来上がりまで 25 分ほどかかります-

Selezione di gelati e sorbetti ¥ 2,400 ( ¥ 2,904)  
ジェラートとソルベット

“ Tutti i nostri dolci sono serviti con piccola pasticceria e cioccolatini”

デザート後に小菓子とチョコラティーニをお楽しみ下さい。

Tra parentesi e scritto il prezzo totale incluse le tasse del 10% più il servizio del 10%  
( ) 内は消費税 10% サービス料 10%を含む金額となっております。  
入荷状況により、食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。