

## A VOSTRA SCELTA ア・ラ・カルト

### Gli antipasti アンティパスト

Insalata di cappelletti alle barbabietole e ricotta, ¥ 2,500 ( ¥ 3,025 )  
scamorza affumicata e pistacchi salati  
赤ビーツとリコッタチーズの“カッペッレットティ” サラダ仕立て  
スカモルツァアッフミカータ ピスタチオ

Bombolone d'uovo farcito di spuma tiepida di patate, ¥ 3,500 ( ¥ 4,235 )  
spinaci invernali, tartufo nero e crema di pecorino fresco  
名古屋コーチン卵に温かいじゃが芋のムースを詰めた“ボンボローネ”  
ちぢみ法蓮草 冬トリュフ ペコリーノフレスコ

Lamelle di seppioline al nero, ¥ 3,500 ( ¥ 4,235 )  
fegato grasso al limone e pesto di rucola  
スミイカのラメツレ フォアグラ ルッコラペースト

### I primi パスタ

Tagliolini paglia e fieno ¥ 6,000 ( ¥ 7,260 )  
con ragù di anguilla come una bolognese  
手打ちタリオリーニ “パツリア エ フィエーノ”  
三河一色産鰻のボロネーゼ

Cannelloni di stufato di agnello in crosta ¥ 7,000 ( ¥ 8,470 )  
e cozze in scapece allo zafferano  
ピレネー産仔羊のスタッファートを包んだ“カンネッローニ”  
ムール貝のスカペーチェ サフラン風味

Girotondo di agnolotti di gallina in umido, ¥ 6,000 ( ¥ 7,260 )  
sugo di arrosto, olio di noci e crescione  
青森シャモロックの煮込みを詰めた“アニョロツティ ジロトンド”  
クルミオイルとクレソン

Rotolo di lasagne di stracotto di coda di bue, ¥ 7,000 ( ¥ 8,470 )  
fonduta di Parmigiano Reggiano e brodo di sugarello essiccato  
黒毛和牛テールストラコットの“ラザーニャ”  
パルミジャーノレッジャーノのフォンデュ 鱈のブロード

### I secondi di pesci 魚料理

Trancio di merluzzo cotto nell'olio extra versine di oliva, ¥ 8,000 ( ¥ 9,680 )  
crocchetta di fagioli neri, cavoletti all'aglio olio e pil pil  
ジャッキ社ヴァージンオリーブオイルの中で低温調理した北海道産の真鱈  
小豆のクロケッタ プチヴェールとピルピル

Scaloppine di rombo alla Valdostana, ¥ 9,000 ( ¥ 10,890 )  
verza stufata, salsa forte di pesce  
青森県産平目のスカロッピーネ ヴァッレダオスタ風  
チリメンキャベツ サルサフォルテ

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

### I secondi di carni 肉料理

Petto di anatra al miele e spezie, ¥ 14,000 ( ¥ 16,940 )  
la sua coscia in terrina croccante, zucca al vino rosso,  
polvere di caffè e kaki appassiti  
青森県産 “銀の鴨” 胸肉のスパイスと蜂蜜のローストとその腿肉のクロケッタ  
赤ワイン風味のカボチャ エスプレッソパウダーと燻し柿

Filetto di manzo alla brace, pepeso alla paprika, ¥ 15,000 ( ¥ 18,150 )  
cipollotto arrosto in sfoglia  
源氏和牛フィレ肉の炭火焼きとそのスネ肉のペポーゾ  
小玉ネギのロースト

### I nostri dolci 創作デザート

Latte e fragola: gelato, gelatina sablè e salsa al latte, ¥ 3,000 ( ¥ 3,630 )  
mousse, coulis alle fragole e meringa leggera  
ミルクと苺: ミルクのジェラート ジェラティーナ サブレ ソース  
苺のムースとクーリ 軽いメレンゲ

Caffè moka: cremoso, cialda e spuma bianca al caffè ¥ 2,800 ( ¥ 3,388 )  
gelato alle nocciole e grue, pasta sfoglia caramellata  
カフェモカ: コーヒーのクレモーゾ チャルダ 白いスプーマ  
カカオニブとヘーゼルナッツのジェラート パスタスフォリア

Chocolate No.9: ¥ 2,800 ( ¥ 3,388 )  
tortino di cioccolato di 9 tipi di cioccolato  
チョコレート No.9

Soufflé brulée alla vaniglia, ¥ 5,000 ( ¥ 6,050 )  
gelato al Vin Santo e salsa ai cantucci -tempo di preparazione 25 MIN-  
ヴァニラのスフレブリュレ ヴィンサントのジェラート カントウツチョコのソース  
-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”

デザートの後に小菓子とチョコラティーニをお楽しみ下さい。

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

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。