

A VOSTRA SCELTA ア・ラ・カルト

Gli antipasti アンティパスト

- Bombolone d'uovo allo zafferano, crema di tartufo nero,
con bietoline e gelatina di brodo di prosciutto crudo
サフランのボンボローネ 黒トリュフのクレーマ
スイスチャード 生ハムのジュレ ¥ 2,500 (¥ 3,025)
- Crespella di melanzana arrostita,
salsa all'amatriciana e fonduta di pecorino
ローストした丸茄子のクレープ
アマトリチャーナのサルサ ペコリーノチーズのフォンデュ ¥ 2,500 (¥ 3,025)
- Sfoglia di burro di calamari, ricci di mare,
lardo bollito, arancia e rapa bianca
剣先イカのシート 雲丹
ラルド オレンジ 野辺地カブ ¥ 3,500 (¥ 4,235)

I primi パスタ

- Spaghetto "fresco" ai tre pomodori,
basilico e bocconcini di mozzarella di buffara
冷製の手打ち “スパゲット スレスコ” 厳選した3種の北海道産チェリートマト
バジルと水牛のモッツァレッタチーズ ¥ 4,000 (¥ 4,840)
- Lasagnetta croccante di foglie verdi,
besciamella di asparagi e olio al prezzemolo
葉野菜を包んだ緑の “ラザニェッタ クロッカント”
アスパラガスのベシヤメル パセリオイル ¥ 4,000 (¥ 4,840)
- Risotto al peperone rosso dolce, limone, capperi
e capesante arrostitite
赤パプリカのリゾット レモン ケッパー
青森県産 活ホタテ貝柱のソテー ¥ 5,000 (¥ 6,050)
- 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 発酵レモンのパウダー ¥ 6,000 (¥ 7,260)

I secondi 魚と肉料理

- Filetto di branzino impanato e poi fritto,
lattuga ai carboni e bottarga di muggine
答志島産 スズキのフリット
ロメインレタスの炭火焼き サルデーニャ島のカラスミ ¥ 8,000 (¥ 9,680)
- Spiedino di grongo candito e poi cotto al barbeque,
con maionese di cipolle e misticanza allo Yuzu
夏穴子の炭火焼き
玉葱のマヨネーズ 青柚子のミスティカンツァ ¥ 11,000 (¥ 13,310)
- Costoletta di vitello alla cacciatora,
patate schiacciate, olive Taggiasche e albicocche secche
乳飲み仔牛骨付きロース肉のロースト カッチャトーラ風
マッシュポテト タジャスカオリーブ ドライアブリコット ¥ 9,000 (¥ 10,890)
- Scaloppa di manzo in crema d'acciughe,
purea di aglio nero e insalata di scalogni
源氏和牛フィレ肉のエスカロップ アンチョビのクリーム 黒にんにくのピューレ エシャロットのサラダ ¥ 14,000 (¥ 16,940)

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

Pesche cotte al moscato, gelato alla prugna e ibisco, ¥ 3,000 (¥ 3,630)
bianco mangiare alle mandorle e meringa ghiacciata al lampone
桃のモスカード風味 すももとハイビスカスのジェラート
アーモンドのピアンコマンジャール レズベリーの凍ったメレンゲ

Spuma ai fiori di sambuco, sorbetto al Sauternes, ¥ 3,000 (¥ 3,630)
sfoglia di uva verde, gelatina al porto bianco e essenza di verbena
エルダーフラワーのスーパー ソーテルヌのソルベット
マスカットのスフォリア ホワイトポートのジュレ ベルベールヌのエッセンス

Mousse al cioccolato biondo con gelato al caffè, ¥ 2,400 (¥ 2,904)
biscotto leggero al cacao, granita al latte e toffee alle noci di pecan
ブロンドチョコレートのみース カフェのジェラート
カカオの軽いビスコッ トミルクのグラニータ ピーカンナッツのトフィー

Soufflé brulée alla vaniglia, ¥ 5,000 (¥ 6,050)
gelato al Vin Santo e salsa ai cantucci
ヴァニラのスフレブリュレ ヴィンサントのジェラート カントウッチョのソース
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”

デザートの後に小菓子とチョコラティーニをお楽しみ下さい。

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。