

## A VOSTRA SCELTA ア・ラ・カルト

### Gli antipasti アンティパスト

- Bombolone d'uovo farcito di spuma tiepida di patate,  
con funghi marinati, cavolo nero e polvere di pancetta  
温かいジャガ芋のクリームを詰めたボンボローネ  
季節の茸のマリネ ケール パンチェッタのパウダー ¥ 2,500 ( ¥ 3,025 )
- Crespella di melanzana arrostita,  
salsa all'amatriciana e fonduta di cipolla  
ローストした秋茄子のクレープ  
アマトリチャーナのサルサ 玉葱のフォンデュ ¥ 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  
手打ちパスタ “スパゲット フレスコ” 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チャチーズ ¥ 4,000 ( ¥ 4,840 )
- Lasagnetta croccante di foglie verdi,  
besciamella di sedano rapa e olio al prezzemolo  
葉野菜を包んだ緑の “ラザニェッタ クロツカンテ”  
根セロリのベシヤメル パセリオイル ¥ 4,000 ( ¥ 4,840 )
- Tortello di stracotto di rosticciana in umido,  
bagna cauda di peperone rosso e Parmigiano Reggiano 24 mesi  
松阪ポークスペアリブの煮込みを詰めたパスタ “トルテッロ”  
赤パプリカのバーニャカウダソース 24か月熟成の Parmigiano Reggiano ¥ 5,000 ( ¥ 6,050 )
- Tagliolini al pesto di pistacchi,  
ragù di abalone al vino bianco e polvere di limone fermentato  
ピスタチオペーストで和えたパスタ “タリオリーニ”  
蝦夷鮑のラグー 発酵レモンのパウダー ¥ 7,000 ( ¥ 8,470 )

### I secondi 魚と肉料理

- Trancio di rombo alla mugnaia con ginepro,  
crema di mandorle fresche, Kinjiso all'aglio, zabaione alla bottarga di muggine  
青森県産平目のムニエル ジュニパーベリー風味  
生落花生のクレーマ 金時草のソテー カラスミのザバイオーネ ¥ 9,000 ( ¥ 10,890 )
- Amadai arrosto con le sue squame,  
crema di zucchine all'erbe aromatiche, crumble all'acciughe  
甘鯛の鱗焼き ズッキーニのクレーマ 爽やかなハーブの香り アンチョビのクランブル ¥ 12,000 ( ¥ 14,520 )
- Anatra al barbeque, la sua coscia in terrina croccante,  
crema di spinaci alle spezie, insalatina di cavolo viola e mostarda di mela  
青森県産 “銀の鴨” 胸肉の炭火焼きとその腿肉のクロケッタ  
スパイス風味のホウレン草のクレーマ 紫キャベツと林檎のモスタルダの小さなサラダ ¥ 13,000 ( ¥ 15,730 )
- Scaloppa di manzo in crema di pane arrosto,  
purea di aglio nero e scalogni in agrodolce  
源氏和牛フィレ肉のエスカロップ トーストしたパンのクリーム 黒にんにくのピューレ 甘酸っぱいエシャロット ¥ 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

Cre moso alla vaniglia di Tahiti, sorbetto allo yogurt,  
fichi al pomodoro, biscotto all'olio d'oliva e sablé Breton ¥ 3,000 ( ¥ 3,630 )  
タヒチ産ヴァニラのクレモーズ ヨーグルトのソルベット  
無花果とトマト オリーブオイルのビスコット サブレ ブルトン

Spuma ai fiori di sambuco, sorbetto al Sauternes,  
sfoglia di uva verde, gelatina al porto bianco e essenza di verbena ¥ 3,000 ( ¥ 3,630 )  
エルダーフラワーのスプーマ 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 ベルベージュのエッセンス

Mousse al cioccolato biondo con gelato al caffè,  
biscotto leggero al cacao, granita al latte e toffee alle noci di pecan ¥ 2,400 ( ¥ 2,904 )  
ブロンドチョコレートソースのカフェジェラート  
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,  
gelato al Vin Santo e salsa ai cantucci ¥ 5,000 ( ¥ 6,050 )  
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。