

A VOSTRA SCELTA ア・ラ・カルト

Gli antipasti アンティパスト

- Insalata di calamari arrostiti, 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 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, fagioli freschi,
scalogno fondente e menta
カルボナーラクリームを詰めた “ラヴィオリニ”
モロッコインゲン 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 rucola e olio al basilico
葉野菜を包んだ緑の “ラザニエッタ クロッカント”
ルッコラのベシヤメル 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
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
茄子のパルミジャーナ モッツアレツ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)

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レ ラズベリーの凍ったメレンゲ

Dolce di mango: spuma al formaggio bianco, ¥ 3,200 (¥ 3,872)
gelato alla crema, gelatina al jasmine e mango fresco di Miyazaki
マンゴーのドルチェ: フロマーージュブランのスーパーマ
クレーマのジェラート ジャスミンのゼリー 宮崎マンゴー

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
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 カントウッチョのソース

-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レ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。