

## A VOSTRA SCELTA ア・ラ・カルト

### Gli antipasti アンティパスト

- Crespella di melanzana arrostita, ¥ 2,500 ( ¥ 3,025 )  
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
- Bombolone d'uovo farcito di spuma tiepida di patate, ¥ 3,500 ( ¥ 4,235 )  
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
- Sfoglia di burro di calamari, ricci di mare, ¥ 3,500 ( ¥ 4,235 )  
lardo bollito, arancia e rapa bianca  
剣先イカのシート 雲丹 ラルド オレンジ 今市カブ

### I primi パスタ

- Lasagnetta croccante di foglie verdi, ¥ 4,000 ( ¥ 4,840 )  
besciamella di sedano rapa e olio al prezzemolo  
葉野菜を包んだ緑の “ラザニェッタ クロッカント”  
根セロリのベシヤメル パセリオイル
- Tagliatelle alla chitarra con ragù al coltello ¥ 5,000 ( ¥ 6,050 )  
“タリアテッレ アッラ キタッラ” 手切りファッソーナ牛のラグー
- Trofie al pesto di pistacchi, ¥ 7,000 ( ¥ 8,470 )  
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 “トロフィエ”  
蝦夷鮑のラグー 発酵レモンのパウダー
- Tajarin ai 40 tuorli, ¥ 7,000 ( ¥ 8,470 )  
con funghi porcini trifolati e fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi  
手打ちパスタ “タヤリン40”  
ポルチーニ茸のトリフォーラーティ 24カ月熟成のパルミジャーノレッジャーノのフォンデュ

### I secondi 魚と肉料理

- Trancio di rombo alla mugnaia con ginepro, ¥ 9,000 ( ¥ 10,890 )  
crema di arachidi 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
- Amadai arrosto con le sue squame, ¥ 12,000 ( ¥ 14,520 )  
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
- Anatra al barbeque, la sua coscia in terrina croccante, ¥ 13,000 ( ¥ 15,730 )  
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
- Scaloppa di manzo in crema di pane arrosto, ¥ 14,000 ( ¥ 16,940 )  
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

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

Monte bianco a modo nostro ¥ 3,000 ( ¥ 3,630 )  
con gelato al formaggio bianco e profumo di yuzu, salsa di dolce di latte,  
gelatina al ribes nero, latte essiccato e cialda di castagne  
モンテ ビアンコ 私達のスタイル  
フロマーージュブランと柚子のジェラート キャラメルミルクのソース カシスのジュレ  
乾燥させたミルクの泡 栗のチャルダ

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

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 カントウツチョコのソース  
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和チョコレート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。