

A VOSTRA SCELTA ア・ラ・カルト

Gli antipasti アンティパスト

Lamelle di cernia agli agrumi, aglio nero croccante, ¥ 5,000 (¥ 6,050)
avocado leggermente piccante, salsa di cocco e frittelle di ceci all'alloro
キジハタと柑橘のカルパッチョ 黒にんにくのクロッカントとアボカド
ココナッツミルクのソース ひよこ豆のフリット ローリエの香り

Uovo di montagna in meringa, ¥ 4,000 (¥ 4,840)
polvere di pancetta, funghi porcini e cavolo nero
メレンゲを纏わせた地卵 パンチェッタのパウダー ポルチーニ茸とケール

I primi パスタ

Girotondo di agnolotti farciti di gallina in umido, ¥ 9,000 (¥ 10,890)
fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio di noci tostate e crescione
黒鶏の煮込みを詰めたアニョロッティ“ジロンド”
24ヶ月熟成パルミジャーノレッジャーノのフォンドウータ クルミオイルとクレソン

Spaghetti alla chitarra ai frutti di mare, ¥ 9,000 (¥ 10,890)
briciole di pane e bottarga di muggine
手打ちスパゲッティ“キタッラ” 海の幸のソース ボッタルガパン粉

Tjarin ai 40 tuorli, fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi ¥ 14,000 (¥ 16,940)
e tartufo bianco
手打ちパスタ“タヤリン 40” 24ヶ月熟成パルミジャーノレッジャーノのフォンドウータ
白トリュフ

I secondi 魚と肉料理

Amadai arrosto con le sue squame, ¥ 14,000 (¥ 16,940)
crema di finocchi, ragù di maruzzelle, dragoncello e aneto
甘鯛の鱗焼き ウイキョウのクレマ つぶ貝のラグー エストラゴンとディル

Petto d'anatra arrosto, ¥ 18,000 (¥ 21,780)
zucca fresca alla sanape in grani e parfait dei suoi fegatini
あいち鴨胸肉のローストとその内臓のパルフェ カボチャと粒マスタード

Filetto di manzo arrosto e crema di anguilla in carpione, ¥ 18,000 (¥ 21,780)
radice di loto impanato e poi fritto, capperi sottaceto e rucola selvatica
黒毛和牛フィレ肉のロースト 鰻のカルピオーネ
蓮根のフリット ケッパーとワイルドルッコラ

~~~~~

La nostra selezione di formaggi Italiani della settimana ¥ 3,000 ( ¥ 3,630 )  
今週のチーズセレクト

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。

La carta dei dolci エノテカの創作デザート

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

Pera cotta alle spezie con gelato al caramello leggero,  
panna cotta allo yogurt, schiuma di latte e carta di pera  
洋梨のコンポート スパイス風味 軽いキャラメルジェラート  
ヨーグルトのパンナコッタ ミルクのスキューマ 洋梨のカルタ

¥ 2,800 ( ¥ 3,388 )

La castagna: in mousse, castagne cotte al miele,  
gelato alla ricotta di Mirasaka, massa Giapponese  
e gelatina alla liquirizia  
budino di pan brioche e latte alle spezie  
栗: 栗の蜂蜜風味とムース 三良坂リコッタのジェラート  
マッサジャッポネーゼ リクイリツィアのジェラティーナ

¥ 2,800 ( ¥ 3,388 )

Cre moso di cioccolato al latte allo yuzu,  
sorbetto alla noce di cocco, biscotto leggero al cacao  
e pralinato di nocciole Piemontesi  
ミルクチョコレート クレモーズ 柚子の香り ココナッツのソルベット  
カカオの軽いビスコッ ト ピエモンテ産ヘーゼルナッツ

¥ 2,400 ( ¥ 2,904 )

Soufflé alla vaniglia,  
gelato alle fave di tonka e salsa al caffè  
tempo di preparazione 25 min  
ヴァニラのスフレブリュレ トンカ豆のジェラート カフェのソース

¥ 5,000 ( ¥ 6,050 )

-出来上がりまで 25 分ほどかかります-

Assortimento di gelati e sorbetti  
ジェラートとソルベットの盛り合わせ

¥ 2,400 ( ¥ 2,904 )

Tutti i nostri dolci sono serviti con piccola pasticceria e cioccolatini\*\*

デザート後に小菓子とチョコラティーニをお楽しみ下さい。

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。