

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

- Gnudi cremosi di spinaci e ricotta,
con emulsione di pinoli e olio all'aghi di pino
クリーミーなホウレン草とリコッタチーズ “ヌーディ”
松の実の泡と松葉オイル ¥ 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
パレルモのリゾット 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 カラスミ ¥ 8,000 (¥ 9,680)
- Scaloppa di manzo in crema d'acciughe,
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)

Tra parentesi e scritto il prezzo totale incluse le tasse del 10% piú 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

I secondi 魚と肉料理

Costoletta di vitello alla cacciatora, ¥ 9,000 (¥ 10,890)
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

Scaloppa di manzo in crema d'acciughe, ¥ 14,000 (¥ 16,940)
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

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

Ciliegie e violetta: ciliegie marinate, sorbetto alla violetta, ¥ 3,000 (¥ 3,630)
biscotto spugnoso e salsa leggera allo yogurt
チェリーとすみれ: アメリカンチェリーのマリネ すみれのソルベット
ヨーグルトのやわらかいビスコットと軽いソース

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シューマ
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

Cremoso di cioccolato al latte Brasiliano, ¥ 2,600 (¥ 3,146)
gelato al tè Earl Gray, crema di gianduia al bergamotto,
biscotto morbido e latte alle nocciole
ブラジル産チョコレート クレモーズ アールグレイのジェラート
ベルガモット風味のジャンドウイアのクレーマ
ヘーゼルナッツのビスコットとソース

Soufflé brulé alla vaniglia, ¥ 5,000 (¥ 6,050)
gelato al Vinsanto e salsa ai cantucci tempo di preparazione 25 min.
ヴァニラのスフレブリュレ
ヴァ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 ”

デザートの上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。