ARVA

(D) Dairy (G) Gluten (N) Nuts (VG) Vegan

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.
アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。
Our choice of suppliers and local produce – including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability.
私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材や仕入先の選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。
Our coffee is certified by the Rainforest Alliance, and our tea is certified by the Ethical Tea Partnerships.
当店のコーヒーはRA認証、紅茶はETP認証を受けたものを提供しています。

RACCOLTA

収穫

for a minimum
of two guests

2名様でシェアしてお召し上がりください

Sharing menu where you choose the same main dish

CASTELFRANCO (D,N)
Castelfranco Lettuce, Shine Muscat Grapes, Gorgonzola, Walnuts

カステルフランコとシャインマスカットのインサラータ ゴルゴンゾーラと胡桃

GNOCCHI DI ZUCCA CON FINFERLI (D,G)
Gnocchi, Ikka Pumpkin, Hokkaido Ricotta, Sage,
Chanterelle Mushrooms, Taleggio

ニョッキ Ikka南瓜と北海道産リコッタ セージ フィンフェルリ タレッジョ

CHOICE OF ONE MAIN

ACQUA PAZZA
Catch of the Day poached in Herb Broth

アクアパッツァ 本日の鮮魚

FRITTO MISTO (D,G)
Deep-fried Seafood Delicacies & Autumn Vegetable Assortment

魚介と秋野菜のフリットミスト

COTOLETTA ALLA MILANESE (D,G)
Breaded Veal Cutlet, Cherry Tomatoes

コトレッタ アッラ ミラネーゼ ケッカソース

CROSTA DI PANE VEGANA (G,N,VG)
Vegan Savoury Pie, Beetroot, Porcini, Balsamic Vinegar, Dill

クロスタ ディ パーネ ビーツとポルチーニ茸 バルサミコ ディル

BISTECCA ALLA FIORENTINA
Kuroge Wagyu T-Bone Steak (1Kg)

黒毛和牛のビステッカ アッラ フィオレンティーナ (1Kg)

MAIALE KIBIMARU
Grilled Bone-in Okinawa Kibimaru Pork Loin

沖縄県産骨付きキビまる豚ロースのグリリアータ

*****

TIRAMISU CLASSICO (D,G,N)
Tiramisu, Espresso Sorbet

ティラミス クラッシコ エスプレッソのソルベット

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA
Coffee or Tea, Mignardises

コーヒー または 紅茶 小菓子

ERBORISTERIA

エルボリステリア

PROLOGO: ACQUA DI POMODORO CHIARA
Cold Tomato Consommé, Hamaguri Clam, Celery, Lemon Verbena

冷製トマトコンソメ 蛤 セロリレモンバーベナ

CINQUE QUADRI: MARE E CORIANDOLO, SALVIA, FIORE DI ZUCCHINA E MENTA, FICO E CAMOMILLA, PORRO E ALLORO

Shrimp Crudo, Coriander Seeds, Lemon Peel

甘海老のクルード コリアンダーシード レモンピール

Zucchini, Mint, Ricotta Salata (D)

ズッキーニ ミントリコッタサラータ

Fig, Prosciutto, Chamomile, Honey

無花果 群馬県産生ハム カモミール 蜂蜜

Pumpkin, Sage, Parmigiano Reggiano (D,G)

南瓜 セージ パルミジャーノ

Roasted Green Onion, Bay Leaf, Kidney Bean

ポロネギのロースト ローリエ 白隠元 ベルガモット

POLPO
Octopus, Borlotti Beans, Endive, Santoreggia, Pink Grapefruit

蛸 ボルロッティ豆 アンディーブ サントレッジャ ピンクグレープフルーツ

MELANZANA AFFUMICATA (N)
Lightly Smoked Eggplant, Oregano, Almond, Capers, Tuna Bottarga

薫香をまとわせた茄子 オレガノ アーモンド ケッパー 鮪のボッタルガ

RISOTTO (D)
Risotto, 11 Herbs, Fermented Salted Lemon, Edible Flowers

リゾット 11種類のハーブ 発酵塩レモン エディブルフラワー

PESCE DI HOKKAIDO
Cartoccio of Fresh Fish from Hokkaido, Mussel, Fennel, Green Lemon

北海道産鮮魚のカルトッチョ ムール貝 フェンネル グリーンレモン

ANATRA (D)
Roasted Kasumi Duck, Porcini, Chestnut, Marjoram, Truffle

茨城県産かすみ鴨のアッロースト ポルチーニ茸 栗 マジョラム トリュフ

PREDESSERT (D)
Sambuca Marinated Shine Muscat Grapes, Greek Yoghurt Sorbet,
Lemon Thyme Espuma

シャインマスカットのサンブーカマリネ
グリークヨーグルトのソルベ レモンタイムのエスプーマ

UVA E MELISSA (D,G,N)
Shine Muscat Grape and Melissa Terrine, Elderflower, Ooita Olive Oil

シャインマスカットとメリッサのテリーヌ エルダーフラワーと大分県産オリーブオイル

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA (D,G,N)
Coffee or Tea, Sweet Bites

コーヒー または 紅茶 小菓子