

## COLTIVARE

### 栽培

Choice of fish or meat

## SALAMINO DI CALAMARO AL NERO

Seared oval squid and squid ink salamino,  
wild rocket & lentil salad

アオリイカの軽い炙りとイカ墨のサラミーノ  
セルバチコとレンズ豆のインサラータ

## LASAGNE DI MARE (G,D)

Lasagna, seafood ragù  
ラザニア ディ マーレ  
海の幸のラグー

\*\*\*\*\*

## CODA DI ROSPO

Sautéed monkfish & Ashiaka prawn,  
broccoli, housemade anchovy,  
capers, Italian parsley  
鮫鱗と徳島県産足赤海老のソテー  
プロッコリー  
自家製アンチョビとケッパー イタリアンパセリ

or または

ANATRA (D)  
Roasted Kasumi duck,  
licorice sauce, Treviso red chicory  
茨城県産かすみ鴨のアッロースト  
サルサ アッラ リクリッソア ラディックオタルティーボ

\*\*\*\*\*

TIRAMISÙ (N,G,D)  
Tiramisu, Dominican chocolate, espresso  
ティラミス ドミニカ産チョコレート

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA  
Coffee or tea, sweet bites  
コーヒー または 紅茶 小菓子

## STAGIONE

### 四季

Seasonal tasting menu with fish & meat

## CARPACCIO DI PESCE KAWAHAGI

Filefish carpaccio, liver sauce,  
puntarella, Kitayama farm organic vegetables,  
Aman Tokyo signature caviar  
本カワハギのカルパッチョ 肝のサルサ  
ブンタレッレと静岡県北山農園の有機野菜のコンポジツォーネ  
香川県産アマン東京オリジナルキャビア

## LATTUME DI MERLUZZO (G,D)

Fried codfish soft roe, Aomori garlic cream,  
yellow chives  
鰯の白子のフリット 青森県産大蒜のクレーマ 黄韭

## RICCI DI MARE (G,D)

Pastificio Setaro artisanal spaghetti,  
sea urchin, Mie tuna bottarga roe  
スペゲッティ  
雲丹と三重県産鮪のボッタルガ

## PESCE AMADAI (D)

Steamed Kochi white tilefish,  
turnip, bergamot zabaione  
高知県産白甘鯛のヴァポーレ  
蕪 ベルガモットのザバイオーネ

## MANZO AKAUSHI (D)

Roasted Kumamoto Akaushi sirloin,  
black truffle, sunroot, Amarone red wine sauce  
熊本県産あか牛サーロインのアッロースト  
黒トリュフ 菊芋 サルサ アル アマローネ

## BUDINO ALLA NOCCIOLA (N,G,D)

Piemontese hazelnut pudding,  
kumquat compote, Italian nougat gelato  
ピエモンテ産ヘーゼルナッツのブディーノ  
金柑コンポート トローネのジェラート

## CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA

Coffee or tea, sweet bites  
コーヒー または 紅茶 小菓子

## ERBORISTERIA D'INVERNO

### エルボリスティーリア ディ インヴェルノ

Chef-recommended sharing menu centered on winter herbs  
2名様でシェアしてお召し上がりください

## BRODO D'INVERNO

Vegetable consommé, Ishigakijima sea salt  
野菜のブロード 石垣島の珠塩

## CINQUE QUADRI:

ERBE E MARE, ORTO D'INVERNO, CECINA ALLE ERBE, BOSCO AROMATICO, FIORE E RICOTTA  
Marinated white fish, citrus & herb  
Roasted pumpkin, sage  
Chickpea pancake, rosemary  
Crostini, mushroom, thyme, marjoram (G)  
Smoked ricotta tartlet, chamomile (N,D)

白身魚のクルード 柑橘とハーブ

南瓜のアッロースト セージ

ひよこ豆のチーズチーナ ローズマリー

茸のクロスティーニ タイムとマジョラム

リコッタアーモンドのクロスタティーナ カモミール

## CARPACCIO DI CAPESENTE

Sea scallop carpaccio, Italian parsley, olive oil, caper  
帆立のカルパッチョ イタリアンパセリ オリーブオイルとケッパー

## CAVOLIORE ARROSTO ALLE ERBE (N)

Roasted cauliflower, white kidney bean, almond, charred lemon  
カリフラワーのアッロースト 白鶏元豆のクレーマ アーモンド 焼がしレモン

## RISOTTO ALLO ZAFFERANO (D)

Risotto, saffron, artichoke, Italian parsley  
リゾット・アッロ・ザッフェラーノ アーティチョークとイタリアンパセリ

## Choice of one main

## PESCATO DI GIORNATA DAL MARE DI GOTO (G)

Catch of the day off Goto's seas, herbal salt pie, caper, anchovy, tomato sauce  
五島の鮮魚 ハーブ塩パイ包み オリーブ ケッパー アンチョビ トマト

## ANATRA (D)

Roasted Kasumi duck, licorice sauce, Treviso red chicory  
茨城県産かすみ鴨のアッロースト サルサ・アッラ・リクリッソア ラディックオタルティーボ

\*\*\*\*\*

## CROSTATA AL BERGAMOTTO DI KOCHI (N,G,D)

Kochi bergamot crostata pie, olive oil gelato  
高知県産ベルガモットのクロスター オリーブオイルのジェラート

## CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA

Coffee or tea, sweet bites  
コーヒー または 紅茶 小菓子

for a minimum of two guests