

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レータ

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

鮫鱈と徳島県産足赤海老のソテー

ブロッコリー

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 アツラ リクイリッツィア ラディッキオタルティーボ

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

プンタレツェと静岡県北山農園の有機野菜のコンボジツォーネ

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

鱈の白子のフリット 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

スパゲッティ

雲丹と三重県産鮪のボツタルガ

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

エルボリステリーア 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

自身魚のクルード 柑橘とハーブ

Roasted pumpkin, sage

南瓜のアッロースト セージ

Chickpea pancake, rosemary

ひよこ豆のチェチーナ ローズマリー

Crostini, mushroom, thyme, marjoram (G)

茸のクロスティーニ タイムとマジョラム

Smoked ricotta tartlet, chamomile (N,D)

リコッタアフミカータのクロスタティーナ カモミール

CARPACCIO DI CAPESANTE

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

CAVOLFIORE 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 白隠元豆のクレーマ アーモンド 焦がしレモン

RISOTTO ALLO ZAFFERANO (D)

Risotto, saffron, artichoke, Italian parsley

リゾット・アットロ・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・アツラ・リクイリッツィア ラディッキオタルティーボ

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タ 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