

COLTIVARE

栽培

GRANCHIO ^(N)

Hokkaido Hairy Crab, Kagabuto Cucumber, Pistachio, Lemon

北海道産毛ガニ

加賀太胡瓜 ピスタチオ 檸檬

CAVATELLI ^(G)

Cavatelli Pasta Shells, House-made ‘Nduja Pork Sausage Ragù,

Red Onion, Paprika, Tomato

カヴァテッリ

自家製ンドウイヤとサルシッチャのラグー 赤玉葱 パプリカ トマト

ONAGADAI ^(D)

Sautéed Longtail Snapper, Hiroshima Organic Sunfruit Orange,

Fennel, Tsubugai Sea Snail

尾長鯛のソテー

広島県産有機のサンフルーツとフェネル つぶ貝

ANATRA

Roasted Kasumi Duck,

Manganji Pepper, Okinawan Spinach, Timur Pepper

茨城県産かすみ鴨のアッロースト

万願寺唐辛子 と金時草 ティムルペッパー

BIANCOMANGIARE ^(D, N)

Almond Milk Pudding, Mango, Cardamon Gelato

ピアンコマンジャーレ マンゴーのズッパ カルダモンのジェラート

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA

Coffee or Tea, Mignardises

コーヒー または 紅茶 小菓子

(D) Dairy

(G) Gluten

(N) Nuts

(V/G) 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

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, Figs, Gorgonzola Dressing, Walnuts

カステルフランコと無花果のインサラータ ゴルゴンゾーラと胡桃

PAPPARDELLE (D,G)

Pappardelle Pasta Ribbons, Hokkaido Tankaku Wagyu Beef Ragù

パッパルデッレ 北海道産短角牛のボロネーゼ

CHOICE OF ONE MAIN

ACQUA PAZZA

Catch of the Day off Goto's Seas poached in Herb Broth

アクアパッツァ 本日の五島列島の鮮魚

FRITTO MISTO (D,G)

Deep-fried Summer Vegetables & Seafood Delicacies Assortment

魚介と夏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 アツラミラネーゼ 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 ビーツとボルチーニ茸 バルサミコ デイル

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Kuroge Wagyu T-Bone Steak (1Kg)

黒毛和牛のビステッカ アツ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 (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

STAGIONE

四季

Seasonal tasting menu, choice of ravioli or spaghetti

TARTARA DI ROMBO (D,N)

Hokkaido Flounder Tartare, Crunchy Hazelnut, Caviar

北海道産平目のタルタル 山梨県契約農園ハーブのインサラータ

ヘーゼルナッツのクロッカンテ 香川県産アマン東京オリジナルキャビア

GRONGO (D,G)

Tokushima Hamo Pike Conger Fritter, Edamame, Cucumber

徳島県産鱧のフリット 枝豆 胡瓜 茗荷

RAVIOLI (D,G)

Ravioli Stuffed Pasta, Burrata, Hokkaido Herring, Fennel, Lemon

ラヴィオリ ブツラータ 北海道産鯧 フェネル 檸檬 三重県産鮭のポツタルガ

or または

SPAGHETTI CON RICCI DI MARE (D,G)

Artisanal Spaghetti, Sea Urchin, Mie Tuna Bottarga

スパゲッティ 雲丹と三重県産鮭のポツタルガ

AMADAI

Crunchy Kochi Tilefish Uroko-yaki,

Kuruma-Ebi Prawn filling, Puttanesca Sauce

高知県産白甘鯛の鱗焼き 花ズッキーニ

鹿児島県産車海老のリピエノ サルサ プッタネスカ

MANZO (D)

Akaushi Wagyu Sirloin, Eggplants & Corn

熊本県産あか牛サーロインのグリリアータ 茄子とトウモロコシ

CROSTATA AL RABBARO (D,G,N)

Crostata Pie, locally-grown Rhubarb, Organic Coconut Sorbet

国産ルバーブのクロスタータ オーガニック ココナッツのソルベ

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA

Coffee or Tea, Mignardises

コーヒー または 紅茶 小菓子

(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。