

COLTIVARE

栽培

Choice of fish or meat

STAGIONE

四季

Seasonal tasting menu with fish & 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 リクリツィア 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

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
蕉 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)

自身魚のクルド 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 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・リクリツィア 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