TERRA

大地

Starter, choice of fish or meat, dessert, coffee or tea

RICCIOLA SCOTTATA
Marinated Sudachi Buri Yellowtail,
Turnip & Radish Salad, Sudachi Citrus
徳島県産すだちぶりのスコッタート
蕪と大根のインサラータ 酢橘

*****

MERLUZZO (D)
Sauteed Hokkaido Codfish & Milt,
Tiger Tail Green Pepper, Kito Yuzu Citrus,
Kintoki Carrot, Aomori Garlic Cream
北海道産鱈と白子のソテー
虎の尾唐辛子と木頭柚子
金時人参青森県産大蒜のクレマ

or **または**

MAIALE DI NAGASAKI (D,G,N)
Sauteed Nagasaki Kanbiton Pork, Hazelnut Crust,
Gunma Yamako Kinoko En Farm Mushrooms, Tomato
長崎県産諫美豚のソテー
ヘーゼルナッツのクロスタ 群馬県産やまこきのこトマト

*****

TIRAMISU CON CIOCCOLATO ICAM (D,G,N)
Tiramisu, ICAM Dominican Chocolate Sauce
ティラミス イカム社ドミニカ産チョコレートのソース

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。

SOLE

太陽

Starter, pasta, choice of fish or meat, dessert, coffee or tea

RICCIOLA SCOTTATA

Marinated Sudachi Buri Yellowtail,
Turnip & Radish Salad, Sudachi Citrus
徳島県産すだちぶりのスコッタート
蕪と大根のインサラータ 酢橘

RAVIOLI (D,G)

Ravioli Amatriciana,
House-cured Guanciale Cheek Bacon
ラヴィオリ アマトリチャーナ
自家製グアンチャーレ

*****

MERLUZZO (D)

Sauteed Hokkaido Codfish & Milt,
Tiger Tail Green Pepper, Kito Yuzu Citrus,
Kintoki Carrot, Aomori Garlic Cream
北海道産鱈と白子のソテー
虎の尾唐辛子と木頭柚子
金時人参 青森県産大蒜のクレマ

or **または**

MAIALE DI NAGASAKI (D,G,N)

Sauteed Nagasaki Kanbiton Pork, Hazelnut Crust,
Gunma Yamako Kinoko En Farm Mushrooms, Tomato
長崎県産諫美豚のソテー
ヘーゼルナッツのクロスタ 群馬県産やまこきのこ トマト

*****

MERINGATA (D,G)

Meringue Cake, Kochi Bergamot Jelly,
Zabaione Gelato
メリンガータ 高知県産ベルガモットのジュレ
ザバイオーネのジェラート

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA

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

NATURALE

自然

Seasonal tasting menu with both fish & meat

SFORMATINO DI PARMIGIANO (D,G)

Parmigiano Reggiano Savoury Flan,
Ibaraki Kasama Chestnut Cream,
Porcini, Dill
パルミジャーノ レジャーノのスフォルマート
茨城県産笠間栗のクレーマ ポルチーニ茸とディル

RISOTTO (D)

Risotto, Tokushima Cuttlefish, Squid Ink, Fennel,
Clear Tomato Veil, Housemade Salted Lemon,
White Polenta Cornmeal
リゾット 徳島県産墨イカとフェンネル
澄んだトマトのヴェールと広島県産自家製塩レモン 焦がし白ポレンタ

CODA DI ROSPO

Sauteed Monkfish & Ashiaka Prawn,
Nanohana Greens, Hot Spring Bean Sprouts, Green Sauce
鮟鱇と徳島県産足赤海老のソテー
菜の花と青森県産温泉もやしのインサラータ サルサヴェルデ

GUANCIA DI WAGYU (D)

Stewed Wagyu Beef Cheek,
Cerely & Apple Puree, Treviso Red Chicory, Black Pepper
和牛頬肉の煮込み
根セロリと林檎のピュレ ラディッキオ ロッソ タルディーボ ペペネロ

PARDULAS (D,G)

Sardinian Pastries, Italian Organic Honey Gelato, Tochiaika Strawberry
パルドゥラス イタリア産有機はちみつのジェラート とちあいか

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。