

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
セルパチコとレンズ豆のインサラータ

RISOTTO (D)

Risotto, Treviso red chicory,
Kasumi duck ragù
リゾット アル ラディッキオ タルディーボ
茨城県産かすみ鴨のラグー

CODA DI ROSPO

Sautéed monkfish & Ashiaka prawn,
broccoli, housemade anchovy,
capers, Italian parsley
鮫鰾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

CERVO YEZO (D)

Roasted Yezo venison,
sauerkraut, celery root, horseradish,
pear sauce
北海道産蝦夷鹿ロースのアッロースト
ザワークラウト 根セロリ 山わさび 洋梨のサルサ

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
プンタレッレ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

RACCOLTA

収穫

Sharing set menu

2名様でシェアしてお召し上がりください

INSALATA DI CASTELFRANCO (N,D)

Castelfranco lettuce, apple, gorgonzola dressing, walnuts
カステルフランコと林檎のインサラータ
ゴルゴンゾーラと胡桃

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

LASAGNE DI MARE (G,D)

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

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 (G,D)

Deep fried assortment of winter vegetables & seasonal seafood delicacies
魚介と冬野菜のフリットミスト

COTOLETTA ALLA MILANESE (G,D)

Breaded veal cutlet, cherry tomatoes
コトレッタ アッラ ミラネーゼ ケッカソース

CROSTA DI PANE VEGANA (VG,N,G)

Vegan savoury pie,
beetroot, porcini, balsamic vinegar, dill
クロスタ ディ パーネ
ビーツとポルチーニ茸 パルサミコ ディル

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Kuroge wagyu T-bone steak (1kg)
黒毛和牛のビステッカ アッラ フィオレンティーナ (1kg)

LINZER TORTE (N,G,D)

Redcurrant linzer torte, Hokkaido ricotta gelato
赤ずぐりのリンツァートルテ 北海道産リコッタチーズのジェラート

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA

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