

ARVN

Dinner set menus, Spring 2021

ディナーコース

STAGIONE

四季

STUZZICHINO

Amuse-bouche

シェフからのおもてなし

AFFUMICATO

Smoked Spanish mackerel, turnip, herb salad

鱈のアフミカート 蕪とハーブのインサラータ

CAPELANTE

Sautéed Hokkaido scallop, white asparagus, Kagawa Setouchi caviar

北海道産帆立のソテー ホワイトアスパラガスと香川県産アマン東京オリジナルキャビア

CORZETTI

Corzetti coin-shaped pasta, bigfin reef squid, nanohana, tuna bottarga

コルツェッティ アオリ烏賊と菜の花 鮪のポツタルガ

SCORPENNA

Sautéed rockfish, vignarola spring green vegetable medley

メバルのソテー 旬の野菜のヴィニャローラ

MANZO ALLA GRIGLIA

Grilled Hokkaido Tankaku wagyu sirloin, organic vegetables

北海道産短角牛サーロイン 静岡県北山農園の有機野菜 パニエツヴェルデ

BENVENUTO DELLA PASTICCERIA

Pre-dessert

ピッコロドルチェ

TORTA CHIBOUST

Cherry Chiboust tart, ricotta, pistachio gelato

チェリーのシブーストとリコッタチーズ ピスタチオジェラート

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA

Coffee or tea, sweet bites

コーヒー または 紅茶 小菓子

19,000

COLTIVARE

栽培

STUZZICHINO
Amuse-bouche
シェフからのおもてなし

CALAMARETTI

Hotaruika squid, giant clam, land seaweed, beach, codfish bottarga
蛍烏賊 蛤 おかひじき 浜防風 鱈のポッタルガ

RAVIOLI

Ravioli, quattro formaggi filling, green asparagus, sage
ラビオリ クアットフォルマッジョ グリーンアスパラガスとセージ

BRANZINO

Sautéed blackfin sea bass, angelica shoot, fiddlehead, anchovy
平鱸のソテー たらの芽 蔞の臺 ごみ アンチョビ

ANATRA

Roasted Ibaraki Kasumi duck breast, Brussels sprout, beetroot
茨城県産かすみ鴨胸肉のアッロースト 芽キャベツとビーツ

BENVENUTO DELLA PASTICCERIA

Pre-dessert
ピッコロドルチェ

TIRAMISU

Tiramisu, Domori chocolate, espresso
ティラミスドモーリ社チョコレート

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA

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

14,000