

ARVN

Lunch set menus, Spring 2021

ランチコース

RACCOLTA

収穫

STUZZICHINO

Amuse - bouche

シェフからのおもてなし

INSALATA DI CASTELFRANCO

Castelfranco salad, apple, gorgonzola, 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

SPAGHETTI AL RAGU DI MANZO

Artisanal spaghetti, Hokkaido Tankaku wagyu beef ragout

スパゲッティ 北海道産短角牛のミートソース

or または

SPAGHETTI CON RICCI DI MARE

Artisanal spaghetti, sea urchin, tuna bottarga

スパゲッティ 雲丹とマグロのカラスミ (+ 1,800)

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA

Coffee or tea, sweet bites

コーヒー または 紅茶

小菓子

Salad, choice of pasta, coffee or tea

4,500

TERRA

大地

STUZZICHINO

Amuse - bouche

シェフからのおもてなし

TORTA SALATA

Savoury pie, Pecorino Romano, fava bean salad, ricotta dressing

ペコリーノチーズのトルタサラータ 蚕豆のインサラータ 北海道産リコッタチーズのドレッシング

DENTICE

Sautéed sakura sea bream, cauliflower, sakura shrimp, pink pepper

桜鯛のソテー カリフラワーと桜海老 ピンクペッパー

or または

FARAONA

Roasted guinea fowl breast, spring potato terrine, Alpine leek

山梨県産ホロホロ鶏胸肉のアッロースト 新ジャガイモのテリーヌと行者大蒜

TIRAMISU

Domori chocolate tiramisu, 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

Starter, fish or meat, dessert, coffee or tea

5,900

NATURALE
自然

STUZZICHINO
Amuse – bouche
シェフからのおもてなし

ASPARAGI E UOVA
Poached Sagami-hara egg, green asparagus, Piave Vecchio Oro cheese
相模原産有精卵のポーチドエッグ グリーンアスパラガスとピアヴェヴェッキオオロ

TAGLIATELLE
Tagliatelle, Amatriciana sauce, house-made pancetta, spring onions
タリアテッレ 自家製パンチェッタと新玉葱のアマトリチャーナ

or または

SPAGHETTI CON RICCI DI MARE
Artisanal spaghetti, sea urchin, tuna bottarga
スパゲッティ 雲丹とマグロのカラスミ (+ 1,500)

GALLINELLA
Sautéed gurnard fish, nanohana greens, clam, couscous, lemon
ハウボウのソテー 菜の花と浅利 クスクスと檸檬

INVOLTINI
Wagyu beef rolls, spring cabbage, beef consommé
和牛挽肉と春キャベツのインボルティーニ ビーフコンソメのズッパ

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 ビ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

Seasonal tasting menu, choice of pasta
7,900