

ANTIPASTI E INSALATE

前菜とサラダ

RICCIOLA SPEZIATA Spice marinated Buri yellowtail, beetroot carpaccio 鱈のスペツィアータ ピーツのカルパッチョ	2,800
CASTELFRANCO E FRAGOLE Castelfranco salad, strawberries, gorgonzola, walnuts カステルフランコと苺のインサラータ ゴルゴンゾーラと胡桃	3,300
INSALATA DI RUCOLA Rocket salad, rainbow tomatoes, buffalo mozzarella DOP セルパチコとカラフルトマトのインサラータ 水牛モッツアレラ DOP	3,450
INDIVIA Endive salad, mushrooms, truffle dressing アンディーブのインサラータ マッシュルームとタルトウファータ	3,550
SAN DANIELE 24-month aged prosciutto, baby leaves, melon 24ヵ月熟成サンダニエーレプロシュットとメロン	3,550
INVOLTINI DI POLLO Yamanashi red chicken involtini rolls, Hokkaido Kita Akari chestnut potatoes, Chiba organic vegetable salad 山梨県産名水赤鷄のインヴォルティエーニ 北海道産キタアカリと千葉県産有機野菜のインサラータ	3,550
GRONGO FRITTO Conger eel fritter, puntarelle chicory, vincotto sauce, bagna càuda 穴子のフリットとアンタレッレ ヴィンコットとバーニャカウダ	3,800
CRUDO DI TONNO Ise Maguro Chutoro tuna raw fish crudo, tuna bottarga, lotus root sweet and sour 三重県産伊勢まぐろ中トロのクルード まぐろのポツタルガ 蓮根のアグロドルチェ	4,600
ANATRA AFFUMICATA Smoked Ibaraki Kasumi duck breast, Treviso red chicory, kumquat, polenta cornmeal 茨城県産かすみ鴨胸肉のアフミカート ラディッキオタルディーボと金柑 ポレンタ	4,600
IL NOSTRO CAVIALE Aman Tokyo signature caviar, 25g 香川県産アマン東京オリジナルキャビア (25g)	31,700

PASTA, RISOTTI E ZUPPE

パスタ、リゾットとスープ

AGNOLOTTI Agnolotti cacio e pepe, black pepper, Pecorino Romano アニョロツティ カチョ エ ペペ 黒胡椒とペコリーノロマーノ	small / main 2,240 / 3,200
GNOCCHI DI ZUCCA Butternut pumpkin gnocchi, sage butter, Parmigiano Reggiano バターナッツ南瓜のニョッキ セージバターとパルミジャーノレッジャーノ	2,240 / 3,200
PASTA MISTA Mixed short pasta shapes, seafood delicacies, borlotti beans パスタミスタ 海の幸とファジョーリ	2,490 / 3,550
TAGLIATELLE Tagliatelle, Ehime wildboar porcini ragù, Japanese parsley, Parmigiano Reggiano タリアテッレ 愛媛県産猪とボルチーニ茸のラグー 芹とパルミジャーノレッジャーノ	2,730 / 3,900
BIGOLI Bigoli thick spaghetti, puttanesca sauce, monkfish ビーゴリ 鮫鱈のブッタネスカ	2,800 / 4,000
SPAGHETTI CON RICCI DI MARE Pastificio Setaro artisanal spaghetti, Hokkaido sea urchin, tuna bottarga roe スパゲッティ 雲丹とマグロのカラスミ	5,600 / 8,000
RISOTTO AL RADICCHIO Risotto, Treviso red chicory, smoked Ibaraki Kasumi duck breast, red wine sauce リゾット ラディッキオと茨城県産かすみ鴨胸肉のアフミカート サルサヴィーノロッソ	2,490 / 3,550
ZUPPA DI FAGIOLI Borlotti bean soup, pancetta bacon ファジョーリのスープ ボルロツティとパンチェッタ	1,890 / 2,700

SECONDI - MAIN

メイン料理

SGOMBRO Sautéed mackerel, anchovy marinara sauce, Kujo green onion cannelloni 寒鯖のソテー アンチョビのマリナーラ 九条葱のカネロニ	5,000
KINMEDAI Steamed Kinmedai golden eye snapper, turnip, clam, lacinato kale 金目鯛のヴァポーレ 蕪と浅利 カーボロネロ	5,200
MUGNAIA Pacific Madara cod, codfish soft roe meunière, codfish caviar, shungiku greens 真鱈と白子のムニャイヤ 鱈キャビア 春菊	6,000
CERNIA Sautéed Kue grouper, pumpkin, Gunma Yamako-Kinoko farm mushroom medley 九絵のソテー 南瓜と群馬県やまこきのご園産茸のトリフォーラティ	8,000
BRASATO DI MANZO Braised Japanese beef cheek, polenta cornmeal, seasonal vegetables 国産牛頬肉のブラザート ポレンタと季節の野菜	5,000
MAIALE Tokyo-X pork loin sliced steak tagliata, Kintoki carrot, Aomori garlic, balsamic vinegar “TOKYO X” 豚ロースのタリアータ 金時人参 青森県産大蒜とパルサミコ	6,000
CERVO Roasted Hokkaido Yezo-shika venison, gobo root cacao pie, Kougyoku apple 蝦夷鹿ロースのアッロースト 牛蒡とカカオのトルティエーノ 紅玉	7,400
MANZO ALLA GRIGLIA Grilled Kuroge-wagyu Japanese black 120g, Shizuoka Kitayama farm organic vegetables, bagnet verde green sauce 黒毛和牛のグリリアータ 120g 静岡県北山農園の有機野菜 バニエツトヴェルデ	20,500

SEGUENDO LA STAGIONE

BEST OF THE SEASON: BLACK WINTER TRUFFLE

旬のおすすめ 黒トリュフ

5 GRAMMI DI TARTUFO NERO Add 5 grams of freshly-shaved truffles at the very end of your dish's preparation 黒トリュフ 5g	4,500
ASTICE Sautéed lobster, poached Sagamihara egg, lotus root confit, nanohana greens, black truffle オマール海老のソテーと相模原産有精卵のポーチ 蓮根コンフィと菜の花 黒トリュフ	9,300
FAGOTTINI Fagottini filled pasta, Kikuimo sunroot, Hokkaido ricotta cheese, Hokkaido venison ragù, black truffle ファゴツティエーニ 菊芋と北海道産リコッタ 蝦夷鹿のラグー 黒トリュフ	8,200
RISOTTO CON TARTUFO NERO Risotto, Parmigiano Reggiano, codfish soft roe, codfish caviar, black truffle リゾット パルミジャーノレッジャーノ 白子と鱈のキャビア 黒トリュフ	7,800
FILETTO DI MANZO AKAUSHI Kumamoto Akaushi wagyu tenderloin, Hokkaido Kita Akari chestnut potato tortino pie, black truffle 熊本県産あか牛フィレ肉のタリアータ キタアカリのトルティエーノ 黒トリュフ	24,800
CONTORNI - SIDES	
サイドディッシュ	
PATATE Roasted baby potatoes, rosemary ベビーポテトとローズマリーのアッロースト	1,900
FUNGHI TRIFOLATI Japanese mushroom medley 国産茸のトリフォーラティ	1,900
BROCCOLI Sautéed broccoli, anchovy ブロッコリーとアンチョビのソテー	1,900
ARROSTO DI VERDURE Roasted seasonal vegetables 旬野菜のアッロースト	2,300