

RACCOLTA

収穫

TERRA

大地

STUZZICHINO

Amuse - bouche

シェフからのおもてなし

STUZZICHINO

Amuse - bouche

シェフからのおもてなし

INVOLTINI DI POLLO

Yamanashi red chicken involtini rolls,
Hokkaido Kita Akari chestnut potatoes,

Chiba organic vegetable salad

山梨県産名水赤鶏のインヴォルティーニ

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

INVOLTINI DI POLLO

Yamanashi red chicken involtini rolls,
Hokkaido Kita Akari chestnut potatoes,

Chiba organic vegetable salad

山梨県産名水赤鶏のインヴォルティーニ

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

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

or または

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

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

add 3 grams of truffle 黒トリュフ 3g (+2,700)

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA

Coffee or tea, sweet bites

コーヒー または 紅茶 小菓子

TIRAMISÙ

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

Salad, choice of pasta, coffee or tea

5,700

Starter, fish or meat, dessert, coffee or tea

7,500

NATURALE

自然

STUZZICHINO

Amuse - bouche

シェフからのおもてなし

RICCIOLA SPEZIATA

Spice marinated Buri yellowtail, beetroot carpaccio

鰯のスペツィアータ ビーツのカルパッチョ

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

add 3 grams of truffle 黒トリュフ 3g (+2,700)

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

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 青森県産大蒜とバルサミコ

TORTA TATIN

Tarte tatin, calvados gelato

タルトタタン カルヴァドスジェラート

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

10,000