

## ANTIPASTI E INSALATE

## 前菜とサラダ

CARPACCIO DI DENTICE Sakuradai red seabream carpaccio, apple, spring cabbage, anchovy 桜鯛のカルパッチョ 林檎と春キャベツ アンチョビ	3,000
CASTELFRANCO E FRAGOLE Castelfranco leaf chicory 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フアータ	3,550
SAN DANIELE 24-month aged prosciutto, baby leaves, melon 24 ヶ月熟成サンダニエーレプロシュットとメロン	3,550
SFORMATO Hamaguri clam savoury flan served warm, asparagus vellutata soup 蛤のスフォルマート アスパラガスのヴェルタータ	3,800
ARINGHE, VARIAZIONI SU VERDURE SPONTANEE DI MONTAGNA Herring, creative takes on Sansai mountain vegetables 鯧と山菜のヴァリアツィオーネ	3,850
ASPARAGI BIANCHI E UOVA White asparagus, Sagamihara egg, Parmigiano Reggiano, truffle ホワイトアスパラガスと相模原産有精卵 パルミジャーノ レッジャーノとトリュフ	4,600
CRUDO DI TONNO Ise Maguro tuna raw fish crudo, Shizuoka Kitayama farm organic vegetables 伊勢まぐろのクルード 静岡県北山農園有機野菜のコンボジツィオーネ	4,800
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)	36,500

## 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
RAVIOLI Ravioli, sea-scallop, basil, Hokkaido ricotta cheese, green peas ラヴィオリ 帆立とバジル 北海道リコッタチーズ グリーンピース	2,660 / 3,800
TAGLIATELLE Hokkaido organic whole-wheat flour Tagliatelle, Hokkaido Yezo-shika venison ragù, Ainu-negi Alpine leek 北海道産オーガニック全粒粉のタリアテッレ 蝦夷鹿のラグーとアイヌネギ	2,590 / 3,700
TAGLIOLINI AL NERO Squid ink tagliolini, Hotaru-ika firefly squid, marinara sauce イカ墨のタリオリーネ 蛍烏賊とマリナーラ	2,940 / 4,200
SPAGHETTI SETARO Pastificio Setaro artisanal spaghetti, squid, Aomori garlic aglio e olio, Hiroshima Remondani farm lemon スパゲッティ セタロ 烏賊と青森県産大蒜のアーリオオーリオ 広島県れもんだにのうえんの檸檬	2,590 / 3,700
RISOTTO ALL'AMATRICIANA Risotto Amatriciana, stuffed newly-harvested onion, Pecorino Romano cheese リゾット アマトリチャーナ 新玉葱のリピエノ ペコリーノロマーノ	2,380 / 3,400
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

MINISTRONE MARE E ORTO Sautéed Itoyori bream, clam, spring vegetables, Italian parsley minestrone soup 糸鰯のソテー 浅利と春野菜 イタリアンパセリのミネストローネ	4,800
MACCARELLO REALE Sautéed Sawara mackerel, Shin-gobo new-harvest burdock root, Gunma Yamako-Kinoko farm mushroom medley 鱈のソテー 新牛蒡と群馬県やまこきのこ園産茸のトリフォラーティ	5,000
ALFONSINO Sautéed Kinmedai snapper, green asparagus, Sakura-ebi cherry blossom shrimps 金目鯛のソテー グリーンアスパラガスと桜エビ	6,000
PESCE AMADAI Crunchy Amadai tilefish uroko-yaki, grey mullet bottarga, nanohana greens, soramame beans, Buntan pomelo 甘鯛の鱗焼き ボラのカラスミ 菜の花 蚕豆と文旦	8,200
POLLO IN FRICASSEA Yamanashi Kaiji Shamo chicken fricassea, celery root, snap-endo peas, olive vinegar 山梨県産甲斐路軍鶏のフリカッセア 根セロリとスナップエンドウ オリーブ de 酢	5,000
COTOLETTA DI VITELLO Veal loin cutlet, rocket leaves, Parmigiano Reggiano 仔牛ロースのコレッタ セルパチコとパルミジャーノ レッジャーノ	6,000
AGNELLO Roasted New Zealand spring lamb, black olives, oregano, tomatoes, rose-shaped freshly-harvested potatoes, Aomori garlic, balsamic vinegar ニュージーランド産スプリングラムのアッロースト 黒オリーブ オレガノとトマト 新じゃがいものローザ 青森県産大蒜とバルサミコ	7,600
MANZO IN CROSTA Sautéed Kumamoto Akaushi wagyu sirloin, Fuki Japanese butterbur breadcrumb crust, Sansai mountain vegetables 熊本県産あか牛サーロインのソテー (120g) 蒨の臺のクロスタと山菜	20,500

## SEGUENDO LA STAGIONE

## BEST OF THE SEASON: KANKITSU CITRUS FRUITS

## 旬のおすすめ 柑橘

RICCIOLA DI TOKUSHIMA CRESCIUTA CON AGRUME SUDACHI Sudachi citrus-fed yellowtail, mascarpone involtini rolls, Tokushima sudachi citrus, Aman Tokyo signature raw caviar すだちぶりとマスカルポーネのインヴォルティーニ 徳島県産酢橘 香川県産アマン東京オリジナルキャビア	7,000
CARPACCIO DI WAGYU Seared Hokkaido Tankaku wagyu carpaccio, Parmigiano Reggiano, puntarelle chicory, Hiroshima Remondani farm Daidai bitter orange 北海道産短角牛 炙りカルパッチョ パルミジャーノ レッジャーノ ブントレッレと広島県れもんだにのうえんの橙	3,800
ROMBO SELVATICO E CAPESANTE Steamed wild-caught Hirame flounder, sea-scallop, cauliflower, lardo cured bacon, Miyazaki Kinkan kumquat 天然平目と帆立のヴァボーレ カリフラワー ラルドと宮崎県産金柑	5,500
ANATRA Roasted Ibaraki Kasumi duck breast, truffle, gobo root cacao flan, Treviso red chicory, Ehime blood orange 茨城県産かすみ鴨胸肉のアッロースト トリュフと牛蒡とカカオのトルティーノ ラディッキオタルディーボ 愛媛県産アランチャロッサ	8,800
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 国産茸のトリフォラーティ	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