

ARVA LUNCH MENU

AUTUNNO 2023

TERRA

大地

Starter, fish or meat, dessert

GRONGO FRITTO

Tokushima pike conger fritter,
tomato, orange,
basil, endive

徳島県産鱧のフリット

トマト オレンジ バジル アンディーブ

MACCARELLO REALE

Sautéed Sawara mackerel,
Ama-ebi shrimps, Nagaimo long yam,
kale, Chiba peanut pesto sauce

鱈のソテー 甘海老

長芋とケール

千葉県産落花生のオリジナルペースト

or または

TAGLIATA DI POLLO RUSPANTE

Yamanashi Nakamura farm rooster,
Yamagata Maitake mushroom soup,
Italian parsley oil

山梨県中村農場産甲斐路軍鶏のタリアータ

山形県産とび色舞茸のズッパ

イタリアンパセリのオイル

TIRAMISÙ CON CIOCCOLATO DOMORI

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, mignardises

コーヒー または 紅茶 小菓子

9,000

(GF) Gluten free, (DF) Dairy free, (NF) Nut free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税 10%が含まれております。

SOLE

太陽

Starter, gnocchi, fish or meat, dessert

CRUDO DI TONNO DI ISE

Ise Maguro tuna crudo, fennel,
Manganji pepper, bottarga cured roe,
`Tiger tail` green chilli, yuzu

伊勢まぐろのクルード フェンネル

唐墨 真菰茸と万願寺唐辛子 虎の尾唐辛子と柚子

GNOCCHI

Nagasaki Goto potato gnocchi,
gorgonzola, hazelnuts,
10 year aged balsamic vinegar

五島ごと芋のニョッキ

ゴルゴンゾーラ ヘーゼルナッツ 10年熟成バルサミコ酢

MACCARELLO REALE

Sautéed Sawara mackerel,
Ama-ebi shrimps, Nagaimo long yam,
kale, Chiba peanut pesto sauce

鱈のソテー 甘海老

長芋とケール 千葉県産落花生のオリジナルペースト

or または

TAGLIATA DI POLLO RUSPANTE

Yamanashi Nakamura farm rooster,
Yamagata Maitake mushroom soup,
Italian parsley oil

山梨県中村農場産甲斐路軍鶏のタリアータ

山形県産とび色舞茸のズッパ イタリアンパセリのオイル

MONTE BIANCO & SORBETTO DI UVA

Mont Blanc, Kyoho grape sorbet,
Barolo red wine & black berry sauce

モンテビアンコ 巨峰のソルベット

パローロとブラックベリーのソース

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA

Coffee or tea, mignardises

コーヒー または 紅茶 小菓子

12,000

NATURALE

自然

Seasonal tasting menu

CRUDO DI TONNO DI ISE

Ise Maguro tuna crudo, fennel,
Manganji pepper, bottarga cured roe,
`Tiger tail` green chilli, yuzu

伊勢まぐろのクルード フェンネル

唐墨 真菰茸と万願寺唐辛子 虎の尾唐辛子と柚子

GNOCCHI

Nagasaki Goto potato gnocchi,
gorgonzola, hazelnuts,
10 year aged balsamic vinegar

五島ごと芋のニョッキ

ゴルゴンゾーラ ヘーゼルナッツ 10年熟成バルサミコ酢

ZUPPA DI PESCE

Seafood soup,
Mebaru rockfish & sea scallop

海の幸のズッパ

メバルと帆立

TAGLIATA DI MANZO HITACHI

Ibaraki Hitachi wagyu tagliata sliced steak,
porcini mushroom pudding,
Parmigiano Reggiano

茨城県産常陸牛のタリアータ

ボルチーニ茸のフラン パルミジャーノレッジャーノ

MONTE BIANCO & SORBETTO DI UVA

Mont Blanc, Kyoho grape sorbet,
Barolo red wine & black berry sauce

モンテビアンコ 巨峰のソルベット

パローロとブラックベリーのソース

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA

Coffee or tea, mignardises

コーヒー または 紅茶 小菓子

15,000

(GF) Gluten free, (DF) Dairy free, (NF) Nut free

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税 10%が含まれております。