

ARVA LUNCH

WINTER 2024-2025

ARVA

TERRA

大地

Starter, choice of fish or meat, dessert

TERRINA DI GRONGO (GF/DF/NF)

Conger eel terrine,

taro, lotus root, Yamanashi herb salad,

balsamic vinegar, kumquat

寒あなごのテリーヌ 里芋と蓮根

山梨県産契約農園のハーブのインサラータ バルサミコ 金柑

MERLUZZO (NF)

Sautéed codfish & codfish soft roe,

baccalà mantecato, Aomori garlic sauce,

spinach, Tiger tail green pepper, Kito yuzu

鱈と白子のソテー

バツカラマンテカート 青森県産大蒜のクレーマ

寒締めほうれん草 虎の尾唐辛子と木頭柚子

or または

POLPETTONE DI VITELLO (NF)

Veal & pancetta meatloaf,

carrot rosti pancake, colourful carrot salad

仔牛とパンチェッタのポルペトローネ

人参のロスティーとカラフル人参のインサラータ

TIRAMISÙ, FRAGOLA & BALSAMICO BIANCO

Strawberry tiramisu, grappa,

white balsamic vinegar

ティラミス 苺とグラッパ ホワイトバルサミコ

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA

Coffee or tea, sweet bites

コーヒー または 紅茶 小菓子

SOLE

太陽

Starter, gnocchi, fish or meat, dessert

TERRINA DI GRONGO (GF/DF/NF)

Conger eel terrine, taro, lotus root,
Yamanashi herb salad, balsamic, kumquat

寒あなごのテリーヌ 里芋と蓮根

山梨県産契約農園のハーブのインサラータ バルサミコ 金柑

RAVIOLI (NF)

Ravioli, puttanesca sauce,
Tokushima ashiaka tiger prawn, white fish

徳島県産足赤海老と白身魚を詰めたラビオリ

プッタネスカソース

MERLUZZO (NF)

Sautéed codfish & codfish soft roe,
baccalà mantecato, Aomori garlic sauce,
spinach, Tiger tail green pepper, Kito yuzu

鱈と白子のソテー

バッカラマンテカート 青森県産大蒜のクレーマ

寒締めほうれん草 虎の尾唐辛子と木頭柚子

or または

POLPETTONE DI VITELLO (NF)

Veal & pancetta meatloaf,
carrot rosti pancake, colourful carrot salad

仔牛とパンチェッタのポルペッtone

人参のロスティー カラフル人参のインサラータ

DELIZIA AL LIMONE (NF)

Lemon Delight, housemade limoncello,
lemon sorbet

デリツィア アル リモーネ

自家製リモンチェッロ 国産レモンのソルベ

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA

Coffee or tea, sweet bites

コーヒー または 紅茶 小菓子

NATURALE

自然

Seasonal tasting menu

SCOTTATO DI RICCIOLA (GF/DF/NF)

Seared Sudachi-buri yellowtail,
creative takes on daikon radish

徳島県産すだちぶりのスコッター

大根のヴァリアアツィオーネ

TAGLIATELLE (DF/NF)

Tagliatelle, sea scallop,
Kujo-negi green onion, Nagasaki bottarga

自家製タリアテッレ

帆立 九条葱 長崎県産からすみ

MERLUZZO (NF)

Sautéed codfish & codfish soft roe,
baccalà mantecato, Aomori garlic sauce,
spinach, Tiger tail green pepper, Kito yuzu

鱈と白子のソテー

バッカラマンテカート

青森県産大蒜のクレーマ

寒締めほうれん草 虎の尾唐辛子と木頭柚子

BRASATO DI MANZO (GF/NF)

Stewed beef cheek, red wine sauce,
Nanohana green, apple & celery root purée

国産牛頬肉のブラザート

菜の花 林檎と根セロリのピューレ

DELIZIA AL LIMONE (NF)

Lemon Delight, housemade limoncello,
lemon sorbet

デリツィア アル リモーネ

自家製リモンチェッロ 国産レモンのソルベ

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA

Coffee or tea, sweet bites

コーヒー または 紅茶 小菓子