

## A MASTERY OF ITALIAN HERITAGE COOKING

Fresh seasonal ingredients are harvested, foraged and fished, then transformed by the simple alchemy of the kitchen into bold, heart-warming dishes, alive with flavour.

Arva とはラテン語で、英語の Harvest(収穫)の語源です

イタリアの料理人は、その土地の山や森、海や大地から季節ごとの食材を集め、

五感でその味覚を理解しながら、力強く、心温まる料理の数々を生み出し、

家族や友人らとともに分かち合ってきました

このイタリア流の食の伝統への回帰、シンプルでありながら奥深い本当の味を、

温かい雰囲気の中ご提供することが、アルヴァのコンセプトです

Executive Chef

Masakazu Hiraki

ANTIPASTI E INSALATE  
前菜とサラダ

CARPACCIO DI RICCIOLA Yellowtail carpaccio, turnip, hibiscus 寒鯛のカルパッチョ 蕪とハイビスカス	2,800
INSALATA DI GRANCHIO Snow crab salad, lily root, sea urchin ズワイ蟹のインサラータ 百合根と雲丹	3,600
GNOCCO FRITTO Marinated eggplant, coppa, rosemary ニョッコ フリット 茄子のマリナートとコッパ ローズマリー	2,000
SAN DANIELE 24 month aged prosciutto, melon 24か月熟成サンダニエーレプロシュットとメロン	2,700
BACCALA MANTECATO Cod fish, polenta, porcini バカラマンテカート 鱈とポレンタ ボルチーニ	2,300
INSALATA DI INDIVIA Endive salad, mushroom, tartufata アンディーブのインサラータ マッシュルームとタルトゥファータ	2,300
INSALATA DI CASTELFRANCO Castelfranco, apple salad, gorgonzola, walnut カステルフランコと林檎のインサラータ ゴルゴンゾーラと胡桃	2,300
INSALATA DI BARBABIETOLA Beetroot salad, pomelo, ricotta salata ビーツのインサラータ 文旦とリコッタサラータ	2,300
INSALATA DI RUCOLA Baby rucola salad, colorful tomato, 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	2,300
INVOLTINI DI CAVALLO Broiled horse meat involtini, rucola, pine nut 炙り馬肉のインボルティーニ セルパチコと松の実	3,000
CAVOLFIORRE CON UOVA Cauliflower, Sagamihara egg warm salad, truffle, parmigiano reggiano カリフラワーと相模原産有精卵の温製インサラータ トリュフとパルミジャーノ レッジャーノ	2,800

PASTA, RISOTTO E ZUPPA  
パスタ、リゾットとスープ

	small / main
BIGOLI Bigoli, Yamanashi Nakamura farm, guinea fowl ragu, porcini ビーゴリ 山梨県中村農場産ホロホロ鳥のラゲー ボルチーニ茸	2,100 / 3,000
STROZZAPRETI Strozzapreti, shrimp, cauliflower, marjoram, pine nut ストロツァプレーティ 海老とカリフラワー マジョラムと松の実	1,700 / 2,500
SPAGHETTI CARBONARA Spaghetti carbonara, Sagamihara egg, guanciale, pecorino romano スパゲッティ カルボナーラ 相模原産有精卵とグアンチャーレ ペコリーノロマーノ	1,700 / 2,400
AGNOLOTTI Agnolotti cacio e pepe, black pepper, pecorino romano アニョロットティ カチョ エ ペペ 黒胡椒とペコリーノロマーノ	1,600 / 2,300
CANEDERLI Canederli, speck ham, bread ball, savoy spinach, sage カネーデルリ スペックハムのブレッドボール ちぢみ法蓮草とセージ	1,800 / 2,600
GNOCCHI Gnocchi, Inkanomezame potato, san marzano, cipolla rossa ニョッキ インカのめざめ サンマルツァーノと赤玉葱	1,900 / 2,700
RISOTTO AL RADICCHIO Risotto, radicchio, walnut, salsa vino rosso リゾット ラディッキオと胡桃 サルサヴィーノロッソ	1,800 / 2,600
ZUPPA DI FAGIOLI Borlotti beans soup, pancetta ズッパ ディ ファジョーリ ボルロツェティとパンチェッタ	1,400 / 2,000

SECONDI  
メイン料理

CROCCANTE DI PESCE Scaled tilefish, rape blossom, eggplant, balsamic 甘鯛の鱗焼き 菜の花 茄子とバルサミコ	4,400
BRANZINO Sautéed blackfin sea bass, cavolo nero, smoked butternut squash 平鱈のソテー カーボロネロと燻製バターナッツスクワッシュ	4,100
DENTICE Sautéed red sea bream, lenticchie, mussel 天然真鯛のソテー レンティッキエとムール貝	3,200
PICCIONE Roasted pegin breast, stuffed Awaji onion 鳩胸肉のロースト 淡路玉葱のリピエノ	4,300
MAIALE CAMELLATO Niigata pork belly, balsamic caramellata, taro, Japanese parsley 新潟県産煌麦豚バラ肉 バルサミコのカラメラータ 海老芋と芹	3,500
GRIGLIATA DI WAGYU Grilled wagyu sirloin 120g, organic vegetable, bagnet verde 和牛サーロイン 120g 契約農家の有機野菜 パニェットヴェルデ	14,000
CONTORNI サイドディッシュ	
ARROSTO DI VERDURE Roasted seasonal vegetables 旬野菜のアッロースト	1,800
PATATE Roasted baby potato, rosemary ベビーポテトとローズマリーのアッロースト	1,500
SPINACI Sautéed spinach, pine nut, raisin 法蓮草と松の実 レーズンのソテー	1,500
BROCCOLI Sautéed broccoli, anchovy ブロッコリーとアンチョビのソテー	1,500

CONDIVISIONE  
シェア料理

ACQUA PAZZA Red sea bream, mussel, scallop 天然真鯛のアクアパッツァ	9,300
GRIGLIATA DI ASTICE Grilled lobster, fresh tomato, basil オマール海老のグリリアータ フレッシュトマトとバジル	11,000
GRIGRIATA DI PESCE Grilled alfonsino, roasted radicchio, anchovy 金目鯛のグリリアータ ラディッキオとアンチョビのアッロースト	8,800
ARROSTO DI AGNELLO Roasted spring lamb rack, mushroom, herb スプリングラムラックのアッロースト 茸と香草	11,500
GRIGLIATA DI WAGYU T BONE Grilled Kagoshima wagyu T bone 1kg 鹿児島県産黒毛和牛Tボーン のグリリアータ 1kg 大蒜のコンフィ	24,000
COTOLETTA ALLA MILANESE Breaded cutlet, fresh tomato basil sauce コトレッタ アツラ ミラネーゼ ケッカソース	9,800