

## 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	PASTA, RISOTTO E ZUPPA パスタ、リゾットとスープ	SECONDI メイン料理	CONDIVISIONE シェア料理				
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	BIGOLI Bigoli, Yamanashi Hootoshi chicken ragout, porcini ビーゴリ 山梨県産甲州頬落鶏のラグー ボルチーニ茸	1,800 / 2,600	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	ACQUA PAZZA Red sea bream, mussel, scallop 天然真鯛のアクアパッツァ	9,300
INSALATA DI GRANCHIO Snow crab salad, puntarelle, sea urchin ズワイ蟹のインサラータ プンタレッレと雲丹	3,600	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	BRANZINO Saut�ed 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	GRIGLIATA DI SCAMPI Grilled scampi, fresh tomato, basil 手長海老のグリリアータ フレッシュトマトとバジル	11,000
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	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	DENTICE Saut�ed red sea bream, Chinese cabbage, mussel, saffron 天然真鯛のソテー 白菜とムール貝 サフラン	3,200	GRIGLIATA 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
SAN DANIELE 24 month aged prosciutto, melon 24カ月熟成サンダニエーレプロシュットとメロン	2,700	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	PICCIONE Roasted pigeon breast, stuffed Awaji onion 鳩胸肉のロースト 淡路玉葱のリビエノ	4,300	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
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	FAGOTTINI Fagottini, radicchio tardivo, ricotta, Botan prawn ファゴツティニー ラディッキオタルディーボとリコッタ 牡丹海老	2,300 / 3,200	MAIALE CARAMELLATO Niigata pork belly, balsamic caramellata, romaine lettuce, Kitaakari potato 新潟県産煌麦豚バラ肉 バルサミコのカラメラータ ロメインレタスときたあかり	3,500	GRIGLIATA DI WAGYU T BONE Grilled Kagoshima wagyu T bone 1kg 鹿児島県産黒毛和牛 T ボーングリリアータ 1kg 大蒜のコンフィ	24,000
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ウファータ	2,300	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	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 パニエツヴェルデ	14,000	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
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	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	ARROSTO DI VERDURE Roasted seasonal vegetables 旬野菜のアッロースト	1,800		
INSALATA DI BARBABIETOLA Beetroot salad, pomelo, goat cheese ビーツのインサラータ 文旦と山羊のチーズ	2,300	ZUPPA DI FAGIOLI Borlotti beans soup, pancetta ズッパ ディ ファジョーリ ボルロツティとパンチェッタ	1,400 / 2,000	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		
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 水牛モツツアレラ DOP	2,300	SPINACI Saut�ed spinach, pine nut, raisin 法蓮草と松の実 レーズンのソテー		CONTORNI サイドディッシュ			
INSALATA DI RADICCHIO Radicchio tardivo, root vegetable salad, parmigiano reggiano, vincotto ラディッキオタルディーボと根菜のインサラータ パルミジャーノ レッジャーノ ヴィンコツト	2,400	BROCCOLI Saut�ed broccoli, anchovy ブロッコリーとアンチョビのソテー					
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						