

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

STAGIONE
四季

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

CAVOLFIOR 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

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グー ポルチーニ茸

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

GRIGLIATA DI WAGYU
Grilled wagyu sirloin,
organic vegetable, bagnet verde
和牛サーロイン 契約農家の有機野菜 パニェットヴェルデ

YUZU TORTA
With yogurt gelato
柚子のトルタ

PICCOLA PASTICCERIA
Petit sweet
小菓子

CAFFÈ O TÈ
Coffee or tea
コーヒー または 紅茶

17,000

COLTIVARE
栽培

CARPACCIO DI RICCIOLA
Cold yellowtail carpaccio, turnip, hibiscus
寒鯛のカルパッチョ 蕪とハイビスカス

or または

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フアータ

．．．

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

．．．

BRANZINO
Sautéed blackfin sea bass, cavolo nero,
smoked butternut squash
平鱸のソテー カーボロネロと燻製バターナッツスクワッシュ

or または

PICCIONE
Roasted pegin breast, stuffed Awaji onion
鳩胸肉のロースト 淡路玉葱のリビエノ

TIRAMISU
With Domori chocolate
ティラミス ドモーリ社チョコレート

PICCOLA PASTICCERIA
Petit sweet
小菓子

CAFFÈ O TÈ
Coffee or tea
コーヒー または 紅茶

Four Dish - 9,000

Five Dish - 12,000

All prices are in Japanese Yen and are subject to a 15% service charge and a 8% consumption tax.
上記日本円での表示価格に別途 15%のサービス料と 8%の消費税を申し受けます

RACCOLTA
収穫

Please share antipasto and second piatto
前菜とメイン料理は2名様でシェアしてお召し上がりください

GNOCCO FRITTO
Marinated eggplant, coppa, rosemary
ニョッコフリット 茄子のマリナーとコッパ ローズマリー

ANTIPASTO MILLE GUSTI
Assorted antipasto
アンティパスト ミツレ グースティ

AGNOLOTTI
Agnolotti cacio e pepe, black pepper, pecorino romano
アニョロッチェ カチョエ ペペ 黒胡椒とペコリーノロマーノ

PAPPARDELLE
Pappardelle, Mie Gibier wild boar ragu, truffle
パッパルデッレ みえジビエ猪肉のラグーとトリュフ

．．．

GRIGIATA 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

or または

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

．．．

ZUPPA INGLESE
Raspberry sherbet
ズッパ イングレーゼ

PICCOLA PASTICCERIA
Petit sweet
小菓子

CAFFÈ O TÈ
Coffee or tea
コーヒー または 紅茶

14,000
Order from 2 persons

All prices are in Japanese Yen and are subject to a 15% service charge and a 8% consumption tax.
上記日本円での表示価格に別途 15%のサービス料と 8%の消費税を申し受けます