

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, puntarelle, sea urchin
ズワイ蟹のインサラータ プンタレッレと雲丹

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

FAGOTTINI

Fagottini, radicchio tardivo,
ricotta, Botan prawn
ファゴッティーニ ラディッキオタルディーボとトリコッタ 牡丹海老

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 パニエットヴェルデ

TORTA DI YUZU

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

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ゥフアータ

・ ・ ・

BIGOLI

Bigoli,
Yamanashi Hootoshi chicken ragout, porcini
ビーゴリ 山梨県産甲州頬落鶏のラグー ポルチーニ茸

・ ・ ・

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 pigeon 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

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
アニョロットィ 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

・ ・ ・

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

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

With 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