

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

NATURALE
自然

INVOLTINI DI CAVALLO
Broiled horse meat involtini,
ruccola, pine nut
炙り馬肉のインボルティエーニ セルパチコと松の実

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

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

MAIALE CARAMELLATO
Niigata pork belly, balsamic caramellata,
taro, Japanese parsley
新潟県産煌麦豚バラ肉 バルサミコの caramellata 海老芋と芹

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

6,900

TERRA
大地

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 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

...

STROZZAPRETI
Strozzapreti, shrimp, cauliflower,
marjoram, pine nut
ストロツァプレティ 海老とカリフラワー マジョラムと松の実

or または

IMPANATO
Soft roe impanato, broccoli, anchovy,
fresh tomato basil sauce
白子のインパナート ブロッコリーとアンチョビ ケッカソース

or または

CERVO
Ezo venison brasato, polenta, apple,
brussels sprout
蝦夷鹿のブラザート ポレンタ 林檎と芽キャベツ

...

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

Two Dish - 4,200
Three Dish - 4,900