

## 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

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 ヴィンコット

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

DENTICE

Sautéed 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

MAIALE CAMELLATO

Niigata pork belly, balsamic caramellata,  
romaine lettuce, Kitaakari potato  
新潟県産煌麦豚バラ肉 バルサミコのキャラメラータ  
ロメインレタスときたあかり

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

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, goat cheese  
ビーツのインサラータ 文旦と山羊のチーズ

• • •

STROZZAPRETI

Strozzapreti, shrimp, cauliflower,  
marjoram, pine nut  
ストロツアプレーティ 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