

## 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

CRUDO DI DENTICE

Red snapper carpaccio, udo, pink pepper  
桜鯛のクルード ウドとピンクペッパー

CALAMARATA

Calamarata ring pasta,  
sparkling enope squid, clam, arrabbiata  
カラマラータ ホタルイカと浅利のアラビアータ

ARINGHE

Sautéed herring, fava bean, zucchini  
鯧のソテー 空豆とズッキーニ

MAIALE ARROSTO

Roasted Kanagawa pork loin,  
stuffed new potato  
神奈川県産萬幻豚ロースのアッロースト 新じゃがいものリビエノ

TORTA AL RABBARO

Rhubarb tart, local strawberry, red currant, pistachio  
gelato  
ルバーブのタルト 国産苺とグロゼイユ ピスタチオジェラート

PICCOLA PASTICCERIA

Sweet bites  
小菓子

CAFFÈ O TÈ

Coffee or tea  
コーヒー または 紅茶

6,900

TERRA  
大地

SOPPRESSATA

Yamanashi Hootoshi chicken,  
liver soppressata, strawberry, balsamic  
山梨県産甲州頬落鶏と白レバーのソプレッサータ 苺とバルサミコ

or または

INSALATA DI ASPARAGI

Green asparagus, green leaf salad,  
orange, anchovy  
グリーンアスパラガスのインサラータヴェルデ オレンジとアンチョビ

• • •

TAGLIATELLE

Tagliatelle, salsiccia, new onion, butterbur scape  
タリアテッレ サルシッチャと新玉葱 蕨の臺

or または

SGOMBRO

Grilled Spanish mackerel, turnip,  
rape blossom, lemon, olive  
鱈のグリリアータ 蕪と菜の花 レモン オリーブ

or または

INVOLTINI

Local beef involtini, spring cabbage,  
tomato, mushroom  
春キャベツと国産牛のインボルティニー トマトと茸

• • •

TIRAMISU

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

PICCOLA PASTICCERIA

Sweet bites  
小菓子

CAFFÈ O TÈ

Coffee or tea  
コーヒー または 紅茶

Two dishes without dessert - 4,200

Three dishes with dessert - 4,900