COLTIVARE

栽培

PESCE SPADA
Marinated Striped Marlin,
Shizuoka Kitayama Farm Organic Vegetables, Pink Pepper
真カジキのマリナート
静岡県北山農園の有機野菜のコンポジツィオーネ ピンクペッパー

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA (D)
Risotto, Tokushima Cuttlefish, Squid Ink, Fennel, Clear Tomato
Veil, Housemade Salted Lemon, White Polenta Cornmeal
リゾット　徳島県産墨イカとフェンネル
澄んだトマトのヴェールと広島県産自家製塩レモン　焦がし白ポレンタ

CERNIA
Steamed Omon Grouper, Hokkaido Surf Clam,
Seasonal Vegetable Ragù
オオモンハタのヴァポーレ
北海道産北寄貝　季節野菜のラグー

AGNELLO ZELANDESE (D,G,N)
Roasted New Zealand Spring Lamb Chops,
Chiba Peanut Crust,
Hiroshima Organic Salted Lemon, Autumn Eggplant
ニュージーランド産スプリングラムラックのアッロースト
千葉県産落花生のクロスタ
広島県産有機の塩レモン　秋茄子

MONTE BIANCO (D,G,N)
Mont Blanc, Kumamoto Chestnut Cream,
Kogyoku Apple Sorbet
モンテビアンコ
熊本県球磨栗のクリーム　紅玉林檎のソルベ

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA
Coffee or Tea, Mignardises
コーヒー または 紅茶　小菓子

(D) Dairy　(G) Gluten　(N) Nuts　(VG) Vegan

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.
アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。
Our choice of suppliers and local produce – including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability.
私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材や仕入先の選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。
Our coffee is certified by the Rainforest Alliance, and our tea is certified by the Ethical Tea Partnerships.
当店のコーヒーはRA認証、紅茶はETP認証を受けたものを提供しています。

RACCOLTA

収穫

2名様でシェアしてお召し上がりください

Sharing menu where you choose the same main dish

CASTELFRANCO (D,N)
Castelfranco Lettuce, Shine Muscat Grapes, Gorgonzola, Walnuts
カステルフランコとシャインマスカットのインサラータ ゴルゴンゾーラと胡桃

GNOCCHI DI ZUCCA CON FINFERLI (D,G)
Gnocchi, Ikka Pumpkin, Hokkaido Ricotta, Sage,
Chanterelle Mushrooms, Taleggio
ニョッキ Ikka南瓜と北海道産リコッタ セージ フィンフェルリ タレッジョ

CHOICE OF ONE MAIN

ACQUA PAZZA
Catch of the Day poached in Herb Broth
アクアパッツァ 本日の鮮魚

FRITTO MISTO (D,G)
Deep-fried Seafood Delicacies & Autumn Vegetable Assortment
魚介と秋野菜のフリットミスト

COTOLETTA ALLA MILANESE (D,G)
Breaded Veal Cutlet, Cherry Tomatoes
コトレッタ アッラ ミラネーゼ ケッカソース

CROSTA DI PANE VEGANA (G,N,VG)
Vegan Savoury Pie, Beetroot, Porcini, Balsamic Vinegar, Dill
クロスタ ディ パーネ ビーツとポルチーニ茸 バルサミコ ディル

BISTECCA ALLA FIORENTINA
Kuroge Wagyu T-Bone Steak (1Kg)
黒毛和牛のビステッカ アッラ フィオレンティーナ (1Kg)

MAIALE KIBIMARU
Grilled Bone-in Okinawa Kibimaru Pork Loin
沖縄県産骨付きキビまる豚ロースのグリリアータ

*****

TIRAMISU CLASSICO (D,G,N)
Tiramisu, Espresso Sorbet
ティラミス クラッシコ エスプレッソのソルベット

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA
Coffee or Tea, Mignardises
コーヒー または 紅茶 小菓子

STAGIONE

四季

Seasonal tasting menu, choice of tagliolini or spaghetti

CAPESANTE (D)
Sea-Scallop Carpaccio, Goat Cheese, Endive Salad,
Yukou Citrus, Aman Tokyo Signature Caviar
帆立のカルパッチョ カプリーノ エンダイブのインサラータ
徳島県産柚香 香川県産アマン東京オリジナルキャビア

POLPETTINO DI GAMBERO
Kagoshima Kuruma Prawn & Ishikawa Lotus Root Quenelle, Gingko Nut
鹿児島県産車海老と石川県産川端れんこんのポルペッティーノ 銀杏

*****

TAGLIOLINI (G)
Tagliolini, Hokkaido Snow Crab, Wild Rocket Leaves, Tomato
タリオリーニ 北海道産大ズワイガニ セルバチコ トマト

or **または**

RICCI DI MARE (D,G)
Pastificio Setaro Artisanal Spaghetti, Sea Uchin,
Mie Tuna Bottarga
スパゲッティ 雲丹と三重県産鮪のボッタルガ

*****

AMADAI
Crunchy Kochi Amadai Tilefish Uroko-yaki, Porcini, Taro, Dill
高知県産白甘鯛の鱗焼き ポルチーニ茸 里芋 ディル

MANZO (D)
Akaushi Wagyu Sirloin, Taiko Burdock Root, Bagnet Verde Green Sauce, Blackcurrant
熊本県産あか牛サーロインのグリリアータ 佐賀県産太閤ごぼう バニェット ヴェルデ カシス

TORTA DELLA NONNA (D,G,N)
Grandmother's Cake, Amarone Wine & La France Pear Gelato, Ricotta Espuma
トルタデッラノンナ アマローネとラフランスのジェラート リコッタチーズのエスプーマ

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA
Coffee or Tea, Mignardises
コーヒー または 紅茶 小菓子

(D) Dairy (G) Gluten (N) Nuts (VG) Vegan

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.
アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。
Our choice of suppliers and local produce – including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability.
私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材や仕入先の選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。
Our coffee is certified by the Rainforest Alliance, and our tea is certified by the Ethical Tea Partnerships.
当店のコーヒーはRA認証、紅茶はETP認証を受けたものを提供しています。