

COLTIVARE

栽培

ASPARAGI ^(D)

Asparagus, Poached Sagamihara Egg, Truffle

アスパラガス

相模原産有精卵のポーチドエッグトリュフ

RISOTTO

Risotto, Hamaguri Clam, Sugar Snap Pea, Kochi Mullet Bottarga

リゾット 蛤 スナップエンドウ 高知県産ボラの唐墨

MACCARELLO

Sautéed Spanish Mackerel, Firefly Squids, Spring Cabbage,

Hiroshima Salted Lemon

徳島県産鯖のソテー ホタルイカ 春キャベツ

広島県れもんだにのうえんの塩レモン

AGNELLO

Roasted New Zealand Spring Lamb Chops,

Spring Vegetable Vignarola Medley

スプリングラムラックのアッロースト

春野菜のヴィニャローラ

TIRAMISÙ ALLA FRAGOLA ^(D,G,N)

Strawberry Tiramisu, Grappa, White Balsamic Vinegar

ティラミス 苺とグラッパ ホワイトバルサミコ

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.

アレルギーや特別な食事制限がある場合、またはご不明な点がございましたらお知らせください

Our choice of suppliers and local produce – including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability.

魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜などの仕入先および地元食材の選定は、私たちのサステナビリティへの取り組みに基づいて行われています

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, Apple, Gorgonzola Dressing, Walnuts

カステルフランコと林檎のインサラータ ゴルゴンゾーラと胡桃

CANNELLONI (D,G)

Cannelloni Pasta Tubes, Hokkaido Ricotta, Green Peas,

Moromi Pork House-cured Smoked Ham, Watercress

カネロニ 北海道産リコッタ グリーンピース 自家製もろみ豚のスペックとクレソン

CHOICE OF ONE MAIN

ACQUA PAZZA

Catch of the Day off Goto's Seas poached in Herb Broth

アクアパッツァ 本日の五島列島の鮮魚

FRITTO MISTO (D,G)

Deep-fried Assortment of Spring Vegetables & Seafood Delicacies

魚介と山菜 春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 アツラミラネーゼ 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 ビーツとボルチーニ茸 バルサミコ デイル

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Kuroge Wagyu T-Bone Steak (1Kg)

黒毛和牛のビステッカ アツラフィオレンティーナ (1Kg)

CASSATA (D,G,N)

Cassata Cake, Aomori Blackcurrant, Ricotta, Madagascar Vanilla

カッサータ 青森県産カシスとリコッタチーズ マダガスカルバニラのクレーマ

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

SALMONE MARINATO

Marinated White Fujisan Salmon,

Mountain Vegetables, our Caviar

ホワイト富士山サーモンのマリナート

山菜のヴァリアツィオーネ 香川県産アマン東京オリジナルキャビア

POLPETTINO DI GAMBERI & FAVE (D)

Sakura Shrimp & Fava Bean Meatball

桜海老と蚕豆のボルペッティーノ

SPAGHETTI CON RICCI DI MARE (G,D)

Pastificio Setaro artisanal spaghetti, Sea Urchin,

Mie Tuna Bottarga

スパゲッティ 雲丹と三重県産鮪のボツタルガ

AMADAI (D)

Crunchy Kochi Tilefish Uroko-yaki,

Nanohana Greens, Bagna Càuda Anchovy Sauce

高知県産白甘鯛の鱗焼き 菜の菜 バーニャカウダ

MANZO (D)

Kumamoto Akaushi Wagyu Sirloin, White Asparagus,

Morel Mushroom Sauce

熊本県産あか牛サーロインのグリリアータ

ホワイトアスパラガス モリーユ茸のサルサ

MILLEFOGLIE (D,G,N)

Mille-Feuille, Sicilian Pistachio,

Elderflower & Honey Gelato, Citrus Sauce

シチリア産ピスタチオのミッレフォーリエ

エルダーフラワーと蜂蜜のジェラート 柑橘のサルサ

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.

アレルギーや特別な食事制限がある場合、またはご不明な点がございましたらお知らせください

Our choice of suppliers and local produce – including fish, meat, dairy, fruits and vegetables – is informed by our commitment to sustainability.

魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜などの仕入先および地元食材の選定は、私たちのサステナビリティへの取り組みに基づいて行われています

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