TERRA

大地

Starter, choice of fish or meat, dessert, coffee or tea

SOPPRESSATA DI GRONGO

Hokkaido Conger Eel Fish Sausage, Ishikawa Lotus Root,
Yamanashi Herb Salad, Balsamic Vinegar

北海道産穴子と石川県産川端れんこんのソップレッサータ
山梨県契約農家のハーブのインサラータ バルサミコ

*****

PESCE SPADA ALLA LIVORNESE

Swordfish, Savoury Tomato Sauce,
Kagoshima Kuruma Prawn

メカジキのリヴォルネーゼ
鹿児島県産車海老

or **または**

POLLO KANMURI DI OITA (D)

Sautéed Oita Kanmuri Jidori Chicken Thigh,
Turnip, Polenta Cornmeal, Salsa Peverada Black Pepper Sauce

大分県産冠地どりもも肉のソテー
蕪 ポレンタ サルサ ペヴェラーダ

*****

TIRAMISU CON CIOCCOLATO ICAM (D,G,N)

Tiramisu, ICAM Dominican Chocolate Sauce

ティラミス イカム社ドミニカ産チョコレートのソース

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。

SOLE
太陽
Starter, pasta, choice of fish or meat, dessert, coffee or tea

SOPPRESSATA DI GRONGO
Hokkaido Conger Eel Fish Sausage, Ishikawa Lotus Root,
Yamanashi Herb Salad, Balsamic Vinegar
北海道産穴子と石川県産川端れんこんのソップレッサータ
山梨県契約農家のハーブのインサラータ バルサミコ

FETTUCCINE (D,G)
Fettuccine, Okinawa Golden Agu Pork Bacon,
Gunma Yamako-Kinoko Mushrooms
フェットチーネ
沖縄県産金アグーの自家製パンチェッタと群馬県産やまこきのこ

*****

PESCE SPADA ALLA LIVORNESE
Swordfish, Savoury Tomato Sauce,
Kagoshima Kuruma Prawn
メカジキのリヴォルネーゼ
鹿児島県産車海老

or **または**

POLLO KANMURI DI OITA (D)
Sautéed Oita Kanmuri Jidori Chicken Thigh,
Turnip, Polenta Cornmeal, Salsa Peverada Black Pepper Sauce
大分県産冠地どりもも肉のソテー
蕪 ポレンタ サルサ ペヴェラーダ

*****

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

NATURALE
自然
Seasonal tasting menu with both fish & meat

SFORMATINO DI PARMIGIANO (D,G)
Parmigiano Reggiano Savoury Flan, Ibaraki Kasama Chestnut Cream,
Porcini Mushroom, Dill
パルミジャーノ レジャーノのスフォルマート
茨城県産笠間栗のクレーマ ポルチーニ茸とディル

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

MAIALE NERO DI KAGOSHIMA
Grilled Kirishima Mountains` Black Pork Loin,
Treviso Red Chicory, Figs, Vincotto Grape Reduction
鹿児島県産霧島高原純粋黒豚ロースのグリリアータ
ラディッキオ 無花果 ヴィンコット

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。