

OYSTER CAVIAR オイスター&キャビア

FRESH OYSTER 1PC 650
生牡蠣

OSCIETRA 25g 8000 50g 15000
アキテーヌ・スツーリア産 オシエトラ・キャビア

IL PREFISSO プリフィックス 4品チョイス・スタイル

ANTIPASTO + PRIMO + SECONDO + DOLCE + CAFFE
6800

ANTIPASTI | アンティパスト 冷・温前菜 |

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE
サン・ダニエーレ産 生ハム

FORMAGGIO - Apulian burratina caprese, cherry tomatoes | +500 |
プーリア産ブラッティーナとオスミック・トマトのカプレーゼ

CARPACCIO DEL GIORNO - turbot carpaccio, turnip, puree, yuzu-citrus vinaigrette
青森産 平目のカルパッチョ 聖護院カブのピューレと柚子のヴィネグレット

RICCI DI MARE - sea urchin flan, consommé gelatina | +400 |
パフン雲丹のフラン

VITELLO TONNATO - veal ham, cheek meat aspic, eggplant tartare, tonnato sauce
仔牛肉の自家製ハムと頬肉煮凝り 焼き茄子のたたきとトンナート・ソース

ORECCHIA MARINA - sautéed abalone, mushrooms, garlic parsley butter sauce, cauliflower puree | +700 |
蝦夷アワビとマッシュルームのソテー ブルギニオン・ソースとカリフラワーのピューレ

FEGATO D'ANATRA - sautéed foie gras, apple & sweet potato fondant, calvados - balsamic sauce | +1000 |
ペリゴール産 フォアグラのソテー 紅玉りんごと薩摩芋のフォンダン カルヴァドスのソース

PRIMI | プリモ パスタ・スープ |

ZUPPA DEL GIORNO - SOUP OF THE DAY
本日のスープ

PASTA DEL GIORNO - PASTA OF THE DAY
本日のパスタ

AMATRICIANA - spaghetti, guanciale, onions, tomato sauce, pecorino
スパゲティ・アマトリチャーナ グアンチャーレとペコリーノ 三色トマトのソース

VONGOLE - house-made spaghetti, hamaguri-clams, eggplants, garlic olive oil, bottarga
九十九里産 地ハマグリと焼き茄子の自家製石臼小麦のスパゲッティ アーリオ・オーリオ・ソース 唐墨仕上げ

FUNGHI ASSORTITI - house-made mushroom spaghetti, 4 kinds of french mushrooms, cream sauce
マッシュルームを練り込んだ自家製スパゲッティ フランス産4種類のキノコとクリーム・ソース

ASTICE E GAMBERI - house-made agnolotti dal plin stuffed with minced lobster, shrimps, crustacean broth | + 300 |
オマール海老の自家製アニョロッティ・ダル・プリン 甲殻類のお出汁に浮かべて

POLO GIAPONE - house-made buckwheat spaghetti - "cacio e pepe", free range chicken, leeks, black peppers
自家製蕎麦粉のスパゲッティ・カチョ・エ・ペペ 比内地鶏と下仁田ネギ

RICCI DI MARE - house-made squid ink tagliolini, sea urchin, tanner crab, garlic olive oil | + 600 |
パフン雲丹とカスミ蟹の自家製イカ墨タリオリーニ アーリオ・オーリオ・ソース

SECONDI | セCOND 魚・肉料理 |

PESCE DEL GIORNO - FISH OF THE DAY
本日も入荷鮮魚料理

SALMONE - rare norwegian salmon filet, basil puree, string beans, poached egg, checca sauce
ノルウェー産 サーモンのレア仕立て 温度卵のビスマルク風 バジリコとフレッシュ・トマトのソース

MAIALE - grilled pork salisbury steak, potato puree, foie gras - cacciatore sauce
米沢豚のハンバーグ フォアグラとカチャトーラ・ソース

AGNELLO - sauteed australian lamb shortloin, bursin ail - bagna cauda sauce, balsamic reductions | + 1000 |
オーストラリア産 仔羊鞍下肉のソテー ブルサン・アイユのバーニャカウダ・ソース バルサミコのアクセント

ANATRA - poelage of breast of french duck, braised lentils, perigueux - truffle sauce
フランス産 鴨胸肉のポワレ レンズ豆とペリゲー・ソース トリュフの香り

MANZO - grilled prime japanese beef sirloin, sautéed assorted mushrooms, sauce bercy | + 1000 |
特選A3 黒毛和牛サーロインの網焼き 季節の茸のソテーとソース・ベルシー ~コクのある白ワイン・ソース

FILETTO DI MANZO - poelage of prime japanese beef filet, seasonal vegetables, red wine sauce | + 2400 |
特選A4 黒毛和牛フィレ肉 季節の根菜と赤ワインのソース

DOLCI | ドルチェ |

CIOCCOLATO - fondant chocolat
フォンダン・ショコラ

BASIL TIRAMISU - lemon & cointreauu espuma, blood orange jelly, mandarin cream
バジリコのティラミス レモンチェットとゴアントローのエスプーマ 温州みかんのクリーム ~柑橘類とのコラボレーション

CASTAGNA - MONTE BIANCO - rum apricot, tonka bean ice cream
和栗のモンブラン ラム酒をあわせた杏子とトンカ豆のアイスクリーム

MELA - pain de gènes - almond cake, apple compote, roasted green tea cream
パン・ド・ジェンヌ 林檎のコンポートとソルベ ほうじ茶のクリーム

ICE CREAM & SORBET - today's ice cream & sorbet
本日のアイスクリームとソルベットの盛り合わせ