

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・ストゥーリア産 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 [税込 7480]

ANTIPASTI | アンティパスト 冷・温前菜 |

PROSCIUTTO DI SANDANIELE

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 - spanish mackerel carpaccio, seaweed puree, lemon sesame oil

新潟産 鯖のカルパッチョ ワカメのクーリとレモンのアクセント

RICCI DI MARE - sea urchin flan, consommé gelatina | +400 |

バフン雲丹のフラン コンソメのジェラティーナ

FEGATO D'ANATRA - sautéed foie gras, raspberry puree, chocolate sauce | +1000 |

ペリゴール産 フォアグラのソテー ラズベリーのピューレとチョコレート・ソース

PRIMI | プリモ パスタ・スープ |

PASTA DEL GIORNO - PASTA OF THE DAY

本日のパスタ

AMATRICIANA- spaghetti, guanciale, onions, tomato sauce, pecorino

スパゲッティ・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 kale spaghettoni, hamaguri-clams, sauteed broccoli, garlic olive oil

九十九里産 地ハマグリと自家製ケールのスパゲトニー 炒めたブロッコリーとアーリオ・オーリオ・ソース

UOVA E PANCETTA - house-made egg yolk - tagliatelle, pancetta, egg cream sauce "carbonara"

宮崎産よかもよかと徳島産恋たまの卵黄自家製タリアッテッレ・カルボナーラ

GRANCHIO - house-made squid ink tagliolini, snow crabs, baby bamboo shoots, garlic olive oil, bottarga | + 300 |

カスミ蟹と自家製イカ墨タリアリーニ 筍とアーリオ・オーリオ・ソース

POLO GIAPONE - house-made ravioli stuffed with minced free range chicken, mushroom - consommé soup, chicken hams

比内地鶏の自家製ラヴィオリ 地鶏のハムと茸のコンソメ・スープ

RICCI DI MARE - house-made buckwheat spaghetti, sea urchin, green seaweed cream sauce | + 600 |

バフン雲丹と自家製蕎麦粉のスパゲティー 青海苔のクリーム・ソース

SECONDI | セCOND 魚・肉料理 |

PESCE DEL GIORNO - FISH OF THE DAY

本日入荷鮮魚料理

SALMONE - rare norwegian salmon filet, potato puree, broccoli, walnuts, tomatoes

ノルウェー産 サーモンのレア仕上げ ジャガイモのピューレ ブロッコリー 胡桃 トマトのサルサ・フレスカ

MAIALE - grilled pork salisbury steak, roasted potatoes, mustard, pickles, diced tomatoes

米沢豚のハンバーグ香草パン粉仕立て ピクルスや刻んだトマトを併せたソース

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, selvatico, burdock chips, lemon mustard sauce | + 1000 |

特選A3 黒毛和牛サーロインの網焼き セルバチコやゴボウのチップス レモンとマスタードのソース

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

FRAGOLA - STRAWBERRY TIRAMISU balsamic reduction

苺のティラミス バルサミコのアクセント

PRUGNA E MELOGRANO - BABA CAKE OF PLUM & POMEGRANATE

梅と柘榴のパータ・ババ 柘榴のクリームや梅酒のジェラティーナ

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

All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.店内調理では自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。

All prices listed are tax excluded. 表示価格はすべて税抜き価格です。別途 消費税を頂戴致します。