

OYSTER CAVIAR オイスター&キャビア

FRESH OYSTER 1PC 715
生牡蠣

OSCIETRA 25g 8800 50g 16500
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 7,480]

ANTIPASTI | アンティパスト 冷・温前菜 |

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

サン・ダニエレ産 生ハム

FORMAGGIO - Apulian burratina caprese, cherry tomatoes | +550 |

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 - mackerel carpaccio, mustard vinaigrette, spaghetti squash

愛媛産 縞鱈のカルパッチョ じゅん菜とマスタード・ヴィネグレット 金糸瓜のアクセント

RICCI DI MARE - sea urchin flan, consommé gelatina | +440 |

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, orange sable, macerated dried apricots, raisins, cranberries, citrus - cointreau sauce | +1100 |

ペリゴール産 フォアグラのソテー オレンジ・サブレやドライ・フルーツのマセラシオン 柑橘とコアントローのソース

PRIMI | プリモ パスタ |

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

POLPO - house-made kale spaghetti, octopus, olives, capers, anchovies

佐島産 真蛸のブッタネスカ・ピアンコとケールのスパゲトーニ

FARAONA- house-made pappardelle, french guinea fowl & chanterelle mushroom ragu

フランス産ホロホロ鳥モモ肉とジロール茸の白ワイン煮込み 石臼小麦のパツパルデツレ

GRONGO - house-made squid ink spaghetti, sea eel, genovese sauce, bottarga

愛媛産ハモと自家製イカ墨スパゲッティ 万願寺唐辛子とジェノベーゼ・ソース カラスミ仕上げ

GRANCHIO - house-made ravioli stuffed with snow crab, lobster - consommé | + 330 |

カスミ蟹の自家製ラヴィオリ オマール海老のコンソメ

RICCI DI MARE - house-made buckwheat tagliolini, sea urchin, calamari, garlic olive oil | + 660 |

バフン雲丹とアオリイカの自家製蕎麦粉タリオリーニ 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 grilled norwegian salmon filet, salsa of baked eggplant & anchovy, black olives, peanuts, garlic olive oil

ノルウェー産 サーモンの網焼き レア仕上げ 焼き茄子とアンチョヴィのサルサ 黒オリーブとピーナッツのアーリオ・オーリオ

MAIALE - grilled pork salisbury steak, stewed foie gras, summer vegetables, tomato sauce, mozzarella, herbal butter

米沢豚のハンバーグ フォアグラと夏野菜のトマト煮込み仕立て

AGNELLO - roasted australian rack of lamb, rosemary, thyme, garlic, potatoes, beurre noisette-baked butter | + 1100 |

オーストラリア産 仔羊背肉のローズマリー・ガーリック・ロースト 焦がしバター・ソース

ANATRA - poelage of breast of french duck, braised lentils, perigueux - truffle sauce

フランス産 鴨胸肉のポワレ ペリゲー・ソース トリュフの香り

MANZO - grilled prime japanese beef sirloin, sweet corns, string beans, baked butter, sherry vinaigrette sauce | + 1100 |

特選A3 黒毛和牛サーロインの網焼き トウモロコシとインゲン豆 シェリー・ビネガー・ソース

FILETTO DI MANZO - poelage of prime japanese beef filet, seasonal vegetables, red wine sauce | + 2640 |

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

UVA - kyoho grapes, shine muscats, honey panna cotta, yoghurt sorbet, black currant chantilly cream

巨峰とシャイン・マスカットのパフェ 蜂蜜のパンナ・コッタやヨーグルト・ソルベット 黒ずぐりのクリーム

NOCE DI COCCO E ANANAS - pineapple compote, coconut espuma & sorbet, ginger jelly

ドルチェ・ピニャコラーダ パイナップル・コンポートとココナッツの泡やソルベット ジンジャー・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