

EXTRA	FRESH OYSTER	生牡蠣	1P 770
	JAMON DE TERUEL	スペイン・アラゴン州産生ハム “ハモン・デ・テルエル”	2640
	ARUGULA & TOMATO SALAD	ルッコラとトマトのサラダ	1540

PREZZO FISSO プリフィクス 4品チョイス・スタイル

ANTIPASTO + PRIMO + SECONDO + DOLCE + CAFFE [前菜 + パスタ + メインディッシュ + ドルチェ]

ANTIPASTI | アンティパスト 冷・温前菜 |

FORMAGGIO - *insalata caprese, apulian burratina, sweet cherry tomatoes*
プーリア産 ブラッティーナとオスミック・トマトのカプリ風サラダ

RICCI DI MARE - *sea urchin flan, consommé gelatina* | +440 |
バフン雲丹のフラン

CARPACCIO DEL PESCE - *fish carpaccio of the day, braised eggplants, beef essence-yuzu citrus vinaigrette*
愛媛県今治産 鮮魚のカルパッチョ 千両茄子の煮浸しやおおさ海苔のジェラティーナ 柚子風味の肉醤のビネグレット

BOLLITO FREDDO DI MANZO - *chilled stewed beef tongue & oxtail, potatoes, onions, salsa verde*
牛タンとテールの冷製ボリート 玉葱やジャガイモ サルサ・ヴェルデ

TRIPPA DI MANZO WAGYU - *braised japanese beef tripe, white kidney beans, tomato sauce*
黒毛和牛トリッパと白インゲン豆のトマト煮込み

VONGOLE - *deep fried hamaguri-clams, maitake mushrooms, balsamic, gram masala*
九十九里産 ハマグリと舞茸のセモリナ・フリット バルサミコとガラム・マサラの香り

PRIMI | プリモ パスタ |

PASTA DEL GIORNO - *PASTA OF THE DAY*
本日の日替わりパスタ

LUMACHE DI MARE - *spaghetti, whelk, bottarga, garlic olive oil*
北海道産 つぶ貝の乾麺スパゲッティ 自家製カラスミとアーリオ・オーリオ

MANZO - *house-made picci, japanese beef ragu alla bolognese, parmigiano reggiano*
自家製手打ちピチ 和牛肉のポロネーゼ パルミジャーノ仕上げ

CARBONARA - *house-made egg yolk tagliatelle, carbonara, pancetta, black peppers*
自家製卵黄だけの手打ちタリアットレのカルボナーラ パンチェッタと黒胡椒

GRANCHIO E GAMBERETTI - *house-made crab & shrimp ravioli, bisque puree, creamy potato sauce*
ズワイ蟹と赤海老の自家製ラビオリ インカの目覚めのクリーム・ソース オマール海老ビスクのアクセント

SECONDI | セCOND 魚・肉料理 |

PESCE DEL GIORNO - *FISH OF THE DAY*
本日の日替わり魚料理

MAIALE - *japanese pork confit “cassoeula”, house-made salami, cabbage*
鹿児島県産 黒豚肩肉のコンフィ カッスーラ仕立て 自家製サラミとキャベツのソテー

AGNELLO - *roasted saddle of new zealand lamb, italian parsley, garlic, butter, “sugo di carne”* | +550 |
ニュージーランド産 仔羊鞍下肉のロースト ブルギニオン・バターと仔羊肉の旨味のソース

ANATRA - *roasted breast of japanese duck, port wine sauce, sweet potato puree & caramelized sweet potato*
青森県産 “銀の鴨” 胸肉のロースト ポート・ワイン・ソース さつまいものピューレとキャラメリゼ

CONTROFILETTO DI MANZO “TOMAN” - *grilled TOMAN beef sirloin, pumpkin soppressata, “sugo di carne”* | +1100 |
宮崎県産 都萬牛サーロインの網焼き カボチャのソプレサータと肉の旨味のソース

VITELLO - *sauteed hokkaido veal loin, chanterelle mushrooms, cream sauce*
北海道産 仔牛ロースのソテー ジロール茸のクリーム・ソース レモンのアクセント

FILETTO DI MANZO GIAPPONESE A4 - *sauteed prime japanese beef filet A4, cardoncelli mushrooms, red wine sauce* | +2200 |
A4級黒毛和牛ヒレ肉のソテー カルドンチェツリ茸のソテー 赤ワイン・ソース

DOLCI | ドルチェ |

FICO - *fig compote, gorgonzola biscotto, Rhubarb confiture*
無花果の赤ワイン・コンポート ゴルゴンゾーラのビスコットとルバーブのコンフィチュール

MOSCATO - *shine muscat mille-feuilles, muscat tea sorbet*
シャインマスカットのミルフィーユ マスカットティー・シャーベット

PERA - *japanese pear tarte, black currant & oolong tea gelatina*
和梨のタルト カシスと烏龍茶のアクセント

GELATO & SORBETTO - *today's gelato & sorbet*
本日のジェラートとソルベットの盛り合わせ