

# BAR FOOD MENU

## ENTRATA

FRESH OYSTER 生牡蠣	1P 700[税込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”	2400[税込2640]
AFFETTATO MISTO 自家製ハムとサラミの盛り合わせ	2400[税込2640]
FORMAGGIO MISTO チーズ盛り合わせ	ask

## 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 ブラッチェーナとオスミック・トマトのカプリ風サラダ	2800[税込3080]
RICCI DI MARE - sea urchin _an, consommé gelatina バフン雲丹のフラン	2600[税込2860]
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 柚子風味の肉醬のビネグレット	2200[税込2420]
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・ベルデ	2000[税込2200]
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	1800[税込1980]

## PASTA | パスタ |

LUMACHE DI MARE - spaghetti, whelk, bottarga, garlic olive oil つぶ貝の乾麺スパゲッティー 自家製カラスミとアーリオ オーリオ	2000[税込2200]
MANZO - house-made picci, japanese beef ragu alla bolognese, parmigiano reggiano 自家製手打ちピチ 和牛肉のボロネーゼ パルミジャーノ仕上げ	2000[税込2200]
CARBONARA - house-made egg yolk tagliatelle, carbonara, panchetta, black peppers 自家製卵黄だけの手打ちタリアッテッレのカルボナーラ パンチェッタと黒胡椒	2000[税込2200]
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	2200[税込2420]

## 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	1200[税込1320]
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	1400[税込1540]
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	1200[税込1320]
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	800[税込880]

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。