

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 ブラッティーナと福島県産 “アイメック農法” フルーツ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, cauliflower, scallop essence gelatina, yuzu citrus vinaigrette*

愛媛県今治産 鮮魚のカルパッチョ カリフラワーと帆立貝のジェラティーナ 柚子風味の肉醤のアクセント

BOLLITO FREDDO DI MANZO - *beef cheek bolito, snap peas, broad beans, white kidney bean puree, salsa verde*

和牛頬肉のポリート仕立て そら豆やスナップえんどうのサラダ 白インゲンのピューレとサルサ・ヴェルデ

CARNE DI CAVALLO - *japanese horse meat tartare, crispy fried ripe potatoes, black olive tapenade*

会津若松産 馬肉のタルタル 熟成インカの目覚めのフリットと黒オリーブのタップナード

CAPELANTE - *hokkaido scallops gratinato, potatoes, spinach*

釧路産 ホタテ貝のグラティナート インカのめざめとほうれん草

VERDURA - *VEGETARIAN SALAD quinoa, white kidney beans, broad beans, snap peas, vinaigrette dressing*

ベジタリアン・サラダ キヌア、白インゲン、そら豆、スナップえんどうのサラダ

PRIMI | プリモ パスタ |

PASTA DEL GIORNO - *PASTA OF THE DAY*

本日の日替わりパスタ

CALAMARO - *spaghetti, squid, baby bamboo shoots, garlic olive oil, house-made bottarga*

ヤリイカと筍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 pici, 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

CARBONARA - *house-made egg yolk tagliatelle, carbonara, panchetta, black peppers*

自家製卵黄だけの手打ちチリアッテツレのカルボナーラ 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

VERDURA - *VEGETARIAN PASTA house-made mushroom orecchiette, soy meat bolognese sauce*

ベジタリアン・パスタ マッシュルームを練り込んだオレキエッテ 大豆ミートのボロネーゼ仕立て

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 - *“stufato di maiale”, stewed pork & cabbage, gorgonzola, vincotto sauce*

鹿児島県産 黒豚肩ロースとキャベツのストウファート ゴルゴンゾーラとヴァインコット

AGNELLO - *roasted saddle of new zealand lamb, seasonal mushrooms, cacciatore sauce* | +550 |

ニュージーランド産 仔羊鞍下肉のロースト 季節の茸とカチャトーラ・ソース

ANATRA - *roasted breast of japanese barbery duck, sugo di anatra, mint salsa verde*

青森県産 バルバリー種鴨胸肉のロースト 鴨の旨味のソースとミントのサルサ・ヴェルデ

CONTROFILETTO DI MANZO “TOMAN” - *grilled TOMAN beef sirloin, sugo di carne, barsamic & honey mustard* | +1100 |

宮崎県産 都萬牛サーロインの網焼き 肉の旨味のソース バルサミコとハニー・マスタード

VITELLO - *“portafoglio di vitello” sauteed japanese veal, smoked mozzarella, prosciutto, endive*

北海道産 仔牛のポルタフォーリオ 生ハムとスカモルツァ アンディーブのソテー

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 カルドンチェッリ茸のソテー 赤ワイン・ソース

VERDURA - *VEGETARIAN DISH italian porcini mushroom ragu, polenta, lentils, tomato sauce*

ベジタリアン・ディッシュ イタリア産 ポルチーニ茸のラグー ポレンタとレンズ豆

DOLCI | ドルチェ |

CILIEGIA E CIOCCOLATO - *sakura bianco mangiare & cherry-ruby chocolate panna cotta*

桜ビアンコ・マンジャーレ&さくらんぼとルビーチョコレートのパナコッタ

NOCCIOLA - *hazelnut praline & dekopon mandarin tarte*

ヘーゼルナッツのプラリネとデコポンのタルト

CIOCCOLATO - *fondant chocolat*

フォンダン・ショコラ

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

PLEASE NOTE THAT A 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO THE BILL. サービス料として別途10%頂戴しております。

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おりません。