

Felice anno nuovo

～幸せな新年～

QUATTRO ANTIPASTI MISTI

Selection of four small appetizers

4種のアнтиパストミスト

RISOTTO, CONCENTRATO DI POMODORI DOLCI, ANGUILLA, SANSHO

Risotto with freshwater eel, sweet tomato, and sansho pepper

リゾット 鰻 高糖度トマト 山椒

CHITARRA, RAPA ROSSA, GAMBERI AFFUMICATI, PANCETTA

Chitarra with beet, angel shrimp, seasoning, and pancetta

キタッラ ビーツ 天使の海老 薫香パンチェッタ

PLATESSA, FINOCCHIO, SAMBUCA, ANETO

Wild flounder with fennel, sambuca, and dill

天然平目 フィノッキオ サンブーカ デイル

GRIGLIATA DI CONTREFILETTO DI MANZO

Grilled Wagyu beef sirloin with truffle sauce

和牛サーロインのグリリアータ

トリュフソース

MOJSSA AL CIOCCOLATO VALRHONA CARAÏBE, CON PISTACCHIO

KATAIF, RABARBARO

Valrhona caraïbe with pistachio, kadayif, and rhubarb

ヴァローナカライブ ピスタチオ カダイフ ルバーブ

CAFFÈ ESPRESSO O TÈ

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

23,300

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.

仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

Aprendo

～幕開け～

BACCALÀ ALLA VICENTINA, POLENTA, SEDANO RAPA, CAVIALE

Cod with anchovy, polenta, celery root, and caviar

鱈 アンチョビ ポレンタ 根セロリ キャビア

RISOTTO, CONCENTRATO DI POMODORI DOLCI, ANGUILLA, SANSHO

Risotto with freshwater eel, sweet tomato, and sansho pepper

リゾット 鰻 高糖度トマト 山椒

CHITARRA, RAPA ROSSA, GAMBERI AFFUMICATI, PANCETTA

Chitarra with beet, angel shrimp, seasoning, and pancetta

キタッラ ビーツ 天使の海老 薫香パンチェッタ

ARAGOSTA E ORATA ROSSO CON RISO SELVATICO

Lobster and red sea bream with spumante and americaine

オマール海老と真鯛 スプマンテ アメリケーヌ

FILETTO DI WAGYU ALLA GRIGLIA

PATATE AI TRE MODI, POMODORO FERMENTATO

Wagyu beef fillet with fermented tomato and potato

和牛フィレ肉

発酵トマト ジャガ芋

MOJSSA AL CIOCCOLATO VALRHONA CARAÏBE, CON PISTACCHIO

KATAIF, RABARBARO

Valrhona caraïbe with pistachio, kadayif, and rhubarb

ヴァローナカライブ ピスタチオ カダイフ ルバーブ

CAFFÈ ESPRESSO O TÈ

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

26,500

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。o