

ARVA DINNER
AUTUMN 2024

COLTIVARE

栽培

Choice of fish or meat

SFORMATO DI PORCINI (NF/V)

Porcini mushroom savoury flan,
taleggio fondue sauce, butternut squash salad

ボルチーニ茸のスフォルマート

タレージョのフォンデュータ バターナッツ南瓜のインサラータ

FETTUCCHINE (NF)

Fettuccine, housemade Golden Agu pork sausage,
makomodake wild rice stem,
crunchy aromatic herbs

フェットチーネ

自家製金アグー豚のサルシッチャとマコモダケ

ハーブのフリット

CERNIA (GF/NF)

Sautéed hata grouper,
housemade anchovy, capers,
saltwort, parsley oil

羽太のソテー

自家製アンチョビとケッパー おかひじき パセリオイル

or または

CERVO (GF/NF)

Roasted Yezo venison loin,
celery root purée, pickled purple cabbage,
juniper berry sauce

蝦夷鹿ロースのアッロースト

根セロリピューレと紫キャベツのクラウティ

サルサ アル ジネプロ

TIRAMISÙ

Tiramisu, Domori chocolate, espresso

ティラミス ドモーリ社チョコレート

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA

Coffee or tea, sweet bites

コーヒー または 紅茶 小菓子

RACCOLTA

収穫

Sharing set menu

with one choice of fish, meat or vegan main

2名様でシェアしてお召上がりください

ANTIPASTO MILLEGUSTI

Mixed appetisers

アンティパスト ミツレ グースティ

CRESPELLE (NF/V)

Tuscan crêpes, porcini mushroom ragù,
Gunma Yamako-kinoko mushrooms, fontina cheese

クレスペッレ

ボルチーニ茸のラグーと群馬県産やまこきのこ フォンティーナチーズ

ACQUA PAZZA (GF/DF/NF)

Catch of the day off Goto's seas
poached in herb broth

アクアパッツァ

本日の五島列島の鮮魚

or または

COTOLETTA ALLA MILANESE (NF)

Breaded veal cutlet,
fresh uncooked cherry tomatoes

コトレッタ アッラ ミラネーゼ ケッカソース

or または

CROSTA DI PANE (DF/VV)

Vegan savoury pie,
beetroot, porcini, balsamic vinegar, dill

クロスタ ディ パーネ

ピーツとボルチーニ茸 パルサミコ デイル

TORTA DI NOCCIOLE

Hazelnut cake, fig compote,
Marunouchi honey gelato

トルタディノッチョーレ 無花果のコンポート 丸の内ハニーのジェラート

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA

Coffee or tea, sweet bites

コーヒー または 紅茶 小菓子

for a minimum of two guests

STAGIONE

四季

Seasonal tasting menu

TONNO SCOTTATO (GF/DF)

Seared Ise maguro tuna, Hokkaido horseradish
cream, Aman Tokyo signature caviar

伊勢まぐろのスコットアート

北海道産山わさびのクレーマ

香川県産アマン東京オリジナルキャビア

BUDINO DI GAMBERI (GF/NF)

Amaebi shrimp pudding,
turnip purée, lemon, tarragon

甘海老のブディーノ

蕪のピューレ 檸檬とエストラゴン

SPAGHETTI CON RICCI DI MARE (NF)

Pastificio Setaro artisanal spaghetti,
sea urchin, Mie tuna bottarga roe

スパゲッティ 雲丹とイタリア産マグロのカラスミ

CERNIA (GF/NF)

Sautéed hata grouper, housemade anchovy,
capers, saltwort, parsley oil

羽太のソテー

自家製アンチョビとケッパー おかひじき パセリオイル

MANZO AKAUSHI (NF)

Kumamoto Akaushi wagyu sirloin,
lotus root, red Manganji pepper crust,
Sherry vinegar

熊本県産あか牛サーロインのアッロースト,

蓮根と赤万願寺のクロスタ シェリービネガー

MONTE BIANCO

Mont Blanc, pear sorbet,
Aomori black currant compote

モンテビアンコ 洋梨のソルベ

青森県産カシスのコンポート

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA

Coffee or tea, sweet bites

コーヒー または 紅茶 小菓子