

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

FETTUCCINE (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

19,000  
Wine pairing 16,000

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

23,000  
per person, 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  
燕のピュレ 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 雲丹と三重県産鮪のポツタルガ

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

30,000  
Wine pairing 19,000