

ARVA LUNCH
WINTER 2024-2025

ARVA

TERRA

大地

Starter, choice of fish or meat, dessert

TERRINA DI GRONGO (GF/DF/NF)

Conger eel terrine,
taro, lotus root, Yamanashi herb salad,
balsamic vinegar, kumquat

寒あなごのテリーヌ 里芋と蓮根

山梨県産契約農園のハーブのインサラータ バルサミコ 金柑

MERLUZZO (NF)

Sautéed codfish & codfish soft roe,
baccalà mantecato, Aomori garlic sauce,
spinach, Tiger tail green pepper, Kito yuzu

鱈と白子のソテー

バツカラマンテカート 青森県産大蒜のクレーマ

寒締めほうれん草 虎の尾唐辛子と木頭柚子

or または

POLPETTONE DI VITELLO (NF)

Veal & pancetta meatloaf,
carrot rosti pancake, colourful carrot salad

仔牛とパンチェッタのポルペッtone

人参のロスティーとカラフル人参のインサラータ

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

SOLE

太陽

Starter, gnocchi, fish or meat, dessert

TERRINA DI GRONGO (GF/DF/NF)

Conger eel terrine, taro, lotus root,
Yamanashi herb salad, balsamic, kumquat
寒あなごのテリーヌ 里芋と蓮根

山梨県産契約農園のハーブのインサラータ バルサミコ 金柑

RAVIOLI (NF)

Ravioli, puttanesca sauce,
Tokushima ashiaka tiger prawn, white fish
徳島県産足赤海老と白身魚を詰めたラビオリ
プッタネスカソース

MERLUZZO (NF)

Sautéed codfish & codfish soft roe,
baccalà mantecato, Aomori garlic sauce,
spinach, Tiger tail green pepper, Kito yuzu
鱈と白子のソテー

バッカラマンテカート 青森県産大蒜のクレーマ
寒締めほうれん草 虎の尾唐辛子と木頭柚子

or または

POLPETTONE DI VITELLO (NF)

Veal & pancetta meatloaf,
carrot rosti pancake, colourful carrot salad
仔牛とパンチェッタのポルペッtone
人参のロスティアー カラフル人参のインサラータ

STRUDEL

Strudel, Granny Smith green apple sorbet,
Madagascar vanilla sauce anglaise
シュトゥルーデル グラニースミスのソルベ
マダガスカルバニラのアングレーズソース

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA

Coffee or tea, sweet bites
コーヒー または 紅茶 小菓子

NATURALE

自然

Seasonal tasting menu

SCOTTATO DI RICCIOLA (GF/DF/NF)

Seared Sudachi-buri yellowtail,
creative takes on daikon radish
徳島県産すだちぶりのスコッター
大根のヴァリアツィオーネ

TAGLIATELLE (DF/NF)

Tagliatelle, sea scallop,
Kujo-negi green onion, Nagasaki bottarga
自家製タリアッテッレ
帆立 九条葱 長崎県産からすみ

MERLUZZO (NF)

Sautéed codfish & codfish soft roe,
baccalà mantecato, Aomori garlic sauce,
spinach, Tiger tail green pepper, Kito yuzu
鱈と白子のソテー
バッカラマンテカート
青森県産大蒜のクレーマ
寒締めほうれん草 虎の尾唐辛子と木頭柚子

BRASATO DI MANZO (GF/NF)

Stewed beef cheek, red wine sauce,
Nanohana green, apple & celery root purée
国産牛頬肉のブラザート
菜の花 林檎と根セロリのピューレ

STRUDEL

Strudel, Granny Smith green apple sorbet,
Madagascar vanilla sauce anglaise
シュトゥルーデル
グラニースミスのソルベ
マダガスカルバニラのアングレーズソース

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA

Coffee or tea, sweet bites
コーヒー または 紅茶 小菓子