

ARVA DINNER  
WINTER 2024-2025

COLTIVARE

栽培

Choice of fish or meat

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ト

大根のヴェリアツィオーネ

GNOCCHI (V)

Tanegashima sweet potato gnocchi,  
gorgonzola, red leaved chicory,  
walnut

種子島産安納芋の焼きニョッキ

ゴルゴンゾーラ ラディッキオ 胡桃

\*\*\*\*\*

MERLUZZO (NF)

Sautéed codfish & codfish soft roe, baccalà  
mantecato, Aomori garlic bagna càuda 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 青森県産大蒜のパーニャカウダソース

寒締めほうれん草 虎の尾唐辛子と木頭柚子

or または

ANATRA (GF/NF)

Roasted Ibaraki Kasumi duck,  
turnip, kumquat, timur pepper

茨城県産かすみ鴨のアッロースト

燕と金柑 ティムールベツパー

\*\*\*\*\*

TIRAMISÙ

Tiramisu, Dominican chocolate, espresso

ティラミス ドミニカ産チョコレート

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し上がりください

ANTIPASTO MILLEGUSTI

Antipasto millegusti

アンティパスト ミツレ グースティ

PAPPARDELLE (NF)

Housemade pappardelle,

Yezo venison ragù, lily bulb

自家製パツパルデッレ 蝦夷鹿のラグーとゆり根

\*\*\*\*\*

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 アツラ 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 ピーツとポルチーニ茸 パルサミコ デイル

or または

BISTECCA DI WAGYU ALLA FIORENTINA (GF/DF/NF)

Kuroge wagyu beef Florentine steak

黒毛和牛のビステッカ アツラ フィオレンティーナ (1kg)

\*\*\*\*\*

TORTA SACHER

Torta Sacher, organic citrus fruit jam,

Vin Santo gelato

国産有機柑橘のトルタサッケル ヴィンサントワインのジェラート

CAFFÈ O TÈ, PICCOLA PASTICCERIA

Coffee or tea, sweet bites

コーヒー または 紅茶 小菓子

STAGIONE

四季

Seasonal tasting menu

CARPACCIO DI CAPESANTE (GF/NF)

Sea scallop carpaccio,

pear, puntarelle, goat cheese

Aman Tokyo signature caviar

帆立のカルパッチョ

洋梨 プンタレッレとカブラチーズ

香川県産アマン東京オリジナルキャビア

MINESTRA DI CAVOLO CINESE (GF/DF/NF)

Snow crab & Chinese cabbage minestrone, yuzu

ズワイガニと白菜のミネストラ 柚子

SPAGHETTI CON RICCI DI MARE (NF)

Pastificio Setaro artisanal spaghetti,

sea urchin, Italian 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

KINMEDAI (GF/DF)

Steamed alfonsino,

nanohana green purée,

Ayameyuki-kabu turnip, hazelnut

金目鯛のヴェポーレ

菜の花のピューレとあやめ雪かぶ ヘーゼルナッツ

MANZO AKAUSHI (NF)

Kumamoto Akaushi wagyu sirloin,

black truffle crust,

topinambur purée, stuffed savoy cabbage,

black pepper sauce

熊本県産あか牛サーロイン 黒トリュフのクロスタ

菊芋ピューレとサボイキャベツのファルチータ 黒胡椒ソース

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