

COLTIVARE

栽培

Choice of fish or meat

ASPARAGI & TARTUFO (NF/V)

Asparagus, truffle, Parmigiano Reggiano, poached Sagamihara cage-free egg

アスパラガス トリュフ パルミジャーノ レジャーノ

相模原産平飼い有精卵のポーチドエッグ

RISOTTO (GF/DF)

Risotto, whitebait, bamboo shoot, basil, Kochi mullet bottarga roe

リゾット

しらすと筍 バジル 高知県産唐墨

DENTICE (GF/NF)

Sautéed Sakura cherry sea bream, newly harvested potato & onion, sakura shrimp

桜鯛のソテー

新ジャガイモと新玉葱 桜海老

or または

AGNELLO (NF)

Roasted New Zealand spring lamb rack, fava bean, lamb meat balls, Pecorino Romano

ニュージーランド産スプリングラムのアッロースト

蚕豆とラムのボルペッティーノ ペコリーノ ロマーノ

TIRAMISÙ, FRAGOLA & BALSAMICO BIANCO

Strawberry tiramisu, grappa, white balsamic vinegar

ティラミス 苺とグラッパ ホワイトバルサミコ

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 with fish and meat

TARTARA DI SALMONE (GF/DF/NF)

Fuji Atlantic salmon & sea scallop tartare, creative takes on sansai mountain vegetables, Aman Tokyo Signature caviar

フジアトランティックサーモンと帆立のタルタル

山菜のヴェリアアツィオーネ 香川県産アマン東京オリジナルキャビア

CALAMARI & ASPARAGI BIANCHI (GF/DF/NF)

Firefly squid, hamaguri clam, sautéed white asparagus

蛍烏賊と蛤 ホワイトアスパラガスのソテー

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ボツタルガ

ORATA AMADAI (GF/DF/NF)

Crunchy Kochi white tilefish uroko-yaki, Tokushima Sangoju tomato, burdock root

高知県産白甘鯛の鱗焼き

徳島県産珊瑚樹トマト 新牛蒡とセリ

MANZO AKAUSHI (NF)

Kumamoto Akaushi wagyu sirloin, cabbage & beef confit mille-feuille, morel mushroom sauce

熊本県産あか牛サーロインのグリリアータ

春キャベツとビーフコンフィのミッレフォッリエ

モリーユ茸のソース

BIANCOMANGIARE

Biancomangiare Sicilian pudding, Shizuoka musk melon soup,

Prosecco sparkling wine & herb sorbet

ピアンコマンジャーレ

静岡県産マスクメロンのズッパ プロセッコとハーブのソルベット

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

2名様でシェアしてお召し上がりください

CASTELFRANCO (GF/V)

Castelfranco lettuce, apple, gorgonzola dressing, walnuts

カステルフランコと林檎のインサラータ ゴルゴンゾーラと胡桃

CALAMARI & ASPARAGI BIANCHI (GF/DF/NF)

Firefly squid, hamaguri clam, sautéed white asparagus

蛍烏賊と蛤 ホワイトアスパラガスのソテー

CANNELLONI (NF)

Cannelloni, Hokkaido ricotta, green peas, Hokkaido Dorobuta pork housemade sausage

カネロニ 北海道リコッタとグリーンピース 北海道産どろぶたの自家製サルシッチャとクレソン

Choice of one main

・ 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

・ FRITTO MISTO (NF)

Deep fried seafood delicacies, vegetables & sansai mountain vegetables

魚介と山菜 春野菜のフリットミスト

・ COTOLETTA ALLA MILANESE (NF)

Breaded veal cutlet, uncooked fresh tomato sauce

コトレッタ アッラ ミラネーゼ ケッカソース

・ CROSTA DI PANE VEGANA (DF/VV)

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

クロスタ ディ パーネ ビーツとボルチーニ茸 バルサミコ デイル

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

Kuroge wagyu beef Florentine T-bone steak (1 kg)

黒毛和牛のビステッカ アッラ フィオレンティーナ (1 kg)

CROSTATA ALL'ARANCIA ROSSA DI KOCHI

Kochi blood orange crostata pie, Sicilian pistachio gelato

高知県産ブラッドオレンジのクロスタータ シチリアピスタチオのジェラート

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