

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

19,000

Wine pairing 13,000

(GF) Gluten free, (DF) Dairy free, (NF) Nut free, (V) Vegetarian, (VV) Vegan

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

30,000

Wine pairing 19,000

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)

+13,000 per person

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

23,000

per person, for a minimum of two guests

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税 10%が含まれております。