

ARVA LUNCH MENU
SPRING 2025

TERRA

大地

Starter, choice of fish or meat, dessert

BONITO SCOTTATO (GF/DF/NF)

Seared Kochi bonito,

Yamanashi herb salad, Alpine leek,

Hyuganatsu citrus fruit

高知県産鱈のスコッター

山梨県契約農園 ハーブのインサラータ 行者大蒜と日向夏

MACCARELLO REALE (GF/DF/NF)

Sautéed Spanish mackerel & Ashiaka-ebi prawn,
cabbage, Tokushima Sangoju fresh tomato sauce

徳島県産鱈と足赤海老のソテー

春キャベツと徳島県産珊瑚樹トマトのケッカソース

or または

MAIALE (GF/DF/NF)

Sautéed Kochi Shimanto pork tenderloin,
pancetta bacon & seasonal vegetables

vignarola medley

高知県産四万十ポーク ファイル肉のソテー

春野菜とパンチェッタのヴィニャローラ

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, mignardises

コーヒー または 紅茶 小菓子

9,000

(GF) Gluten free, (DF) Dairy free, (NF) Nut free

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。

SOLE

太陽

Starter, pasta, fish or meat, dessert

BONITO SCOTTATO (GF/DF/NF)

Seared Kochi bonito,
Yamanashi herb salad, Alpine leek,
Hyuganatsu citrus fruit
高知県産鱈のスコットアート
山梨県契約農園 ハーブのインサラータ
行者大蒜と日向夏

FETTUCCINE (NF)

Fettuccine, Yamanashi Kaiji shamo
chicken ragù, Gunma Yamako-kinoko
mushrooms, burdock root
フェットチーネ 山梨県産甲斐路軍鶏のラグー
群馬県産やまこきのご園の茸と新牛蒡

MACCARELLO REALE (GF/DF/NF)

Sautéed Spanish mackerel &
Ashiaka-ebi prawn, cabbage,
Tokushima Sangoju fresh tomato sauce
徳島県産鯖と足赤海老のソテー
春キャベツと徳島県産珊瑚樹トマトのケッカソース

or または

MAIALE (GF/DF/NF)

Sautéed Kochi Shimanto pork
tenderloin, pancetta bacon &
seasonal vegetables vignarola medley
高知県産四万十ポーク ファイル肉のソテー
春野菜とパンチェッタのヴィニャローラ

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, mignardises
コーヒー または 紅茶 小菓子

12,000

NATURALE

自然

Seasonal tasting menu

ASPARAGI & TARTUFO (GF/DF/NF)

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

RAVIOLI (NF)

Ravioli, sea scallop,
Hiroshima housemade salted lemon,
asari clam, cabbage
ラビオリ 帆立と広島県産自家製塩レモン
浅利と春キャベツ

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

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
蚕豆とラムのボルベッティノー ペコリーノ ロマーノ

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, mignardises
コーヒー または 紅茶 小菓子

15,000

(GF) Gluten free, (DF) Dairy free, (NF) Nut free

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。