

LA VEDUTA

アラカルト À La Carte

当店はイタリア米を使用しております。
季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ
上記の料金には、消費税・サービス料15%が含まれております。
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

前菜

ANTIPASTO

フルーツトマトのカプレーゼ 3,500

モッツァレラ バジリコ オリーブキャビア

Fruit Tomato Caprese

Mozzarella, Basilico, Olive Caviar

ヒラメのタルタル 4,500

とんぶり、レフォール、サルサヴェルデ

Flounder Tartare

Land Caviar, Horse Radish, Salsa Verde

カリフラワーのスープ 1,900

パンチェッタ、カレースパイス、パタティーネ

Vellutata di Cavolfiore

Pancetta, Curry Spice, Patatine

パスタ&リゾット

PASTA E RISOTTO

ビアンコ ボロネーゼ 4,100

豚トロミンチ トレッビアーノワイン ペコリーノチーズ

Bolognese Bianco

Minced Pork, Trebbiano Wine, Pecorino

犬鳴ポークのラグーソース カサレツチェ 5,000

花畑牧場チーズ、冬キャベツ、ローズマリー

Inunaki Pork Ragù, Casarecce

Hanabatake Farm Cheese, Winter Cabbage, Rosemary

紅ズワイ蟹のリゾット 5,200

アクエレットロ、イクラ、根セロリ

Red Snow Crab Risotto

Acquerello, Salmon Roe, Root Celery

当店はイタリア米を使用しております。
季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ
上記の料金には、消費税・サービス料15%が含まれております。
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

魚料理

PIATTI PRINCIPALI

| | |
|--|--------|
| 鱈のブラチョーラ ボンゴレ、大根、スプラウト Spanish Mackerel Braciola Vongole, Daikon Radish, Sprout | 5,200 |
| 岩手 石黒農場 ホロホロ鳥胸肉のアッロステイーレ 弓削ハチミツ、牛蒡、マスタードソース Ishiguro Farm Guinea Fowl Breast Arrostito Yuge Honey, Burdock, Mustard Sauce | 6,500 |
| 和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み バローロ トリュフ ポレンタ Braised Wagyu Beef Cheek Barolo Wine, Truffle, Polenta | 8,900 |
| 和牛フィレ肉のロッシーニ フォアグラ トリュフ ポレンタ バローロソース Rossini Wagyu Beef Filet, Duck Foie Gras, Truffle, Polenta, Barolo Sauce | 11,000 |

デザート

DOLCE

| | |
|--|-------|
| シトラスのセミフレッド 弓削牧場のフロマージュフレ、レモンバーム、塩クラムブル Citrus Semifreddo Yuge Farm Fresh Cheese, Lemon Balm, Salty Crumble | 1,900 |
| 林檎のズッパ イングレーゼ キャラメル、シナモン、パイ生地 Apple Zuppa Inglese Caramel, Cinnamon, Pie | 2,300 |
| 月替わりシーズナルメニュードルチェ Monthly Seasonal Dolce | 2,700 |

チーズ

FORMAGGIO

| | |
|--|-------|
| チーズアソート リコッタ タレッジョ ゴルゴンゾーラ プラムのチャツネ 弓削牧場のハチミツ Assorted Formaggio Ricotta, Taleggio, Gorgonzola, Plum Chutney, Yuge Farm Honey | 2,700 |
|--|-------|

当店はイタリア米を使用しております。
季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ
上記の料金には、消費税・サービス料15%が含まれております。
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。