

menu

Appetizer

天然真鯛のカルパッチョ サルサアルクレン	2000
旬のフルーツとブッラータチーズ	2800
馬肉のタルタル カルパッチョ仕立て	2600
BLAZQUEZ ハモンイベリコ セボデカンポ 24ヶ月熟成	2600
イタリア産 キャビア 'DA VINCI' ~ブリオッシュ添え~	6600
ジャンボマッシュルームとミモレット、トリュフドレッシング	1900
グリーンサラダ	1000
完熟トマトのカポナータ	950
紫キャベツとクミンのマリネ	700
オリーブのマリネ	700
鶏白レバーのムース ~ブリオッシュと蜂蜜添え~	950
アンダルシア産 枝付き干しぶドウ	700
ドライフルーツとクリームチーズ、ピスタチオのメリメロ	950
熟成3種チーズの盛り合わせ ~神楽坂 アルパージュ~	2000

※表示価格は全て税込価格です。アミューズ代金としてお一人様600円頂戴しております。

Hot Dish

白インゲン豆とフェンネル香るソーセージ	1650
ローマ風 トリッパのトマト煮込み	2000
赤海老のハーブバターオーブン焼き	2000

Pasta

ブカティーニ ポモドーロ	1800
仔羊のラグー ニョッキ	2400
マッシュルームのクリームパスタ	2800

Bread

フォカッチャ	180
--------	-----

Extra

フォカッチャと一緒にいかがですか？

PIEROPAN ‘ピエロパン’ イタリア ソアヴェクラシコの名手が手掛けるエクストラヴァージンオリーブオイル	300
イタリア モデナ産 バルサミコ Re Modena ✕ ARDOINO の2種をご用意♪	400
ハーブクリームチーズ ハーブ、サワークリーム、クリームチーズ	350

Main Dish

牛サガリと野菜のグリル	200g	4200
粒マスタード添え	400g	8400
モデナ バルサミコと相性抜群★ ご一緒にいかがですか？ (+400円)		
鴨胸肉のロースト	200g	3600
フランボワーズソース	400g	7200

※メイン料理はご提供までにお時間を頂いております。

Dessert

ピスタチオのティラミス	1200
ほろ苦チョコレートケーキ	800
濃厚むっちりプリン	700
ブラッドオレンジのソルベ	600

●食後にデザートワインの飲み比べいかがですか？●

デザートワイン飲み比べセット 25ml×3種	1200
------------------------	------

ベルナルダン ミュスカ ド ボーム ド ヴニーズ フランス VDN

デルガド スレタ ペドロ・ヒメネス スペイン シェリー

ケスター ヴォルフ アウスレーゼ ドイツ 凍結したブドウ