-Menu-

小皿料理　-Small Dishes-

ミニサラダ
Salad
チーズ
Cheese
アンチョビブロッコリー
Anchovy broccoli
生ハム
Prosciutto

All ￥500

盛り合わせ ￥８００

前菜　-Appetizers-

インカのめざめのポタージュ Potage of Inka potato and sea urchin	1,200
トリッパの香草トマト煮込み Stewed tripe in tomato and herb	1,400
【看板メニュー】淡路島産玉ねぎのトリュフグラタン Seasonal onion and truffle gratin	2,600
アナゴの網焼きと下仁田葱のマリネ Marinated eel and Shimonita leek	2,400
鮑のソテー　肝のソース(1個) Sauteed abalone	2,400
8種野菜のボッリート[クリーム又はブイヨン] Bollito	1,800
ヤシオマスとゴボウの蒸し煮　岩のりのソース Spotted Knifejaw carpaccio	1,600
ホワイトアスパラガスのソテーとスクランブルエッグ Sauteed white asparagus and scramble egg	2,800

お一人につき、テーブルチャージ￥600頂戴しております。

We charge table fee of ￥600 per person.

パスタ・リゾット　-Pasta/Risotto-

生ウニと魚卵の冷製カペッリーニ	3,800
Capellini sauce of sea urchin and fish egg	
スパゲティ　シラスとンドゥイヤのアラビアータ	1,800
Spaghetti Arrabbiata of whitebait and nduja	
スパゲティ　カラスミと松茸のペペロンチーノ	2,400
Spaghetti oil sauce of clam, and broiled corn	
タリアテッレ　和牛のラグーソース	2,400
Spaghetti conger eel cream sauce	
秋トリュフのリゾット	3,800
Risotto of chestnut and autumn truffle	
リゾット　ペスカトーレ	2,800
Risotto of red wine stewed eel	

メインディッシュ　-Main Dishes-

蝦夷鹿フィレのソテー　イチジクとマルサラワインのソース	3,600
Sauteed venison fillet with marsara wine sauce	
甘鯛の松笠焼き　フルーツトマトとハーブのソース	2,800
Sauteed tilefish with sauce of fruits tomato and herb	
京鴨胸肉のロースト　ワサビとポートワインのソース	3,800
Roasted duck breast with Wasabi and port wine sauce	
佐賀牛　トモサンカク	4,200
Wagyu beef	
鹿児島県産　黒毛和牛ヒレ	4,800
Omi beef tongue	
オマール海老(1/2本)	3,200
Lobster	