

ARVA DINNER
AUTUMN 2024

COLTIVARE

栽培

Choice of fish or meat

SFORMATO DI PORCINI (NF/V)
Porcini mushroom savoury flan,
taleggio fondue sauce, butternut squash salad
ボルチーニ茸のスフォルマート
タレージョのフォンデュータ バターナッツ南瓜のインサラータ

FETTUCCHINE (NF)
Fettuccine, housemade Golden Agu pork sausage,
makomodake wild rice stem,
crunchy aromatic herbs
フェットチーネ
自家製金アグー豚のサルシッチャとマコモダケ
ハーブのフリット

CERNIA (GF/NF)
Sautéed hata grouper,
housemade anchovy, capers,
saltwort, parsley oil
羽太のソテー
自家製アンチョビとケッパー おかひじき パセリオイル

or または

CERVO (GF/NF)
Roasted Yezo venison loin,
celery root purée, pickled purple cabbage,
juniper berry sauce
蝦夷鹿ロースのアッロースト
根セロリピューレと紫キャベツのクラウティ
サルサ アル ジネプロ

TIRAMISÙ
Tiramisu, Domori chocolate, espresso
ティラミス ドモーリ社チョコレート

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 16,000

RACCOLTA

収穫

Sharing set menu
with one choice of fish, meat or vegan main
2名様でシェアしてお召上がりください

ANTIPASTO MILLEGUSTI
Mixed appetisers
アンティパスト ミツレ グースティ

CRESPILLE (NF/V)
Tuscan crêpes, porcini mushroom ragù,
Gunma Yamako-kinoko mushrooms, fontina cheese
クレスペッレ
ボルチーニ茸のラグーと群馬県産やまこきのこ フォンティーナチーズ

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

or または

COTOLETTA ALLA MILANESE (NF)
Breaded veal cutlet,
fresh uncooked cherry tomatoes
コトレッタ アッラ ミラネーゼ ケッカソース

or または

CROSTA DI PANE (DF/VV)
Vegan savoury pie,
beetroot, porcini, balsamic vinegar, dill
クロスタ ディ パーネ
ピーツとボルチーニ茸 パルサミコ デイル

TORTA DI NOCCIOLE
Hazelnut cake, fig compote,
Marunouchi honey gelato
トルタディノッチョーレ 無花果のコンポート 丸の内ハニーのジェラート

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

STAGIONE

四季

Seasonal tasting menu

TONNO SCOTTATO (GF/DF)
Seared Ise maguro tuna, Hokkaido horseradish
cream, Aman Tokyo signature caviar
伊勢まぐろのスコットアート
北海道産山わさびのクレーマ
香川県産アマン東京オリジナルキャビア

BUDINO DI GAMBERI (GF/NF)
Amaebi shrimp pudding,
turnip purée, lemon, tarragon
甘海老のブディーノ
燕のピュレ 檸檬とエストラゴン

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ポツタルガ

CERNIA (GF/NF)
Sautéed hata grouper, housemade anchovy,
capers, saltwort, parsley oil
羽太のソテー
自家製アンチョビとケッパー おかひじき パセリオイル

MANZO AKAUSHI (NF)
Kumamoto Akaushi wagyu sirloin,
lotus root, red Manganji pepper crust,
Sherry vinegar
熊本県産あか牛サーロインのアッロースト,
蓮根と赤万願寺のクロスタ シェリービネガー

MONTE BIANCO
Mont Blanc, pear sorbet,
Aomori black currant compote
モンテビアンコ 洋梨のソルベ
青森県産カシスのコンポート

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