

ARVA LUNCH
AUTUMN 2024

TERRA

大地

Starter, choice of fish or meat, dessert

TORTINO DI RICOTTA

Hokkaido ricotta & autumn eggplant pie,
myoga ginger, Chiba peanuts, Parmigiano,
vincotto wine grape reduction

北海道産リコッタと秋茄子のトルティーノ

茗荷のアグロドルチ 千葉県産落花生

パルミジャーノレッジャーノとヴァインコット

PESCE BANDIERA (DF/NF)

Herb crusted Tachiuo scabbard fish,
Kuruma ebi prawn, squid,
lotus root cake, marinara sauce

太刀魚 車海老 烏賊の香草パン粉焼き

蓮根餅 サルサマリナーラ

or または

POLLO ALLA ROMANA (GF/NF)

Roman-style braised Shamo chicken
from the Yamanashi Nakamura farm,
tomato, paprika, sweet potato purée,
gobo root, rocket leaves

ポットロ アツラ ロマーナ

山梨県中村農場産甲斐路軍鶏

トマトとパプリカの煮込み

薩摩芋ピューレと牛蒡 ルッコラ

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

SOLE

太陽

Starter, gnocchi, fish or meat, dessert

TORTINO DI RICOTTA

Hokkaido ricotta & autumn eggplant pie,
myoga ginger, Chiba peanuts, Parmigiano,
vincotto wine grape reduction

北海道産リコッタと秋茄子のトルティーノ

茗荷のアグロドルチ 千葉県産落花生

パルミジャーノレッジャーノとヴァインコト

GNOCCHI (GF/V)

Hokkaido Kita-akari potato gnocchi,
chestnut, porcini, ginkgo nut

ニョッキ 北海道産キタアカリと栗

ポルチーニ茸と銀杏

PESCE BANDIERA (DF/NF)

Herb crusted Tachiuo scabbard fish,
Kuruma ebi prawn, squid,
lotus root cake, marinara sauce

太刀魚 車海老 烏賊の香草パン粉焼き

蓮根餅 サルサマリナーラ

or または

POLLO ALLA ROMANA (GF/NF)

Roman-style braised Shamo chicken
from the Yamanashi Nakamura farm,
tomato, paprika, sweet potato purée,
gobo root, rocket leaves

ポッコ アツラ ロマーナ

山梨県中村農場産甲斐路軍鶏

トマトとパプリカの煮込み

薩摩芋ピューレと牛蒡 ルッコラ

MONTE BIANCO

Mont Blanc, pear sorbet,

Aomori black currant compote

モンテピアンコ 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

NATURALE

自然

Seasonal tasting menu

SFORMATO DI PORCINI (NF/V)

Porcini mushroom savoury flan,
taleggio fondue sauce,
butternut squash salad

ポルチーニ茸のスフォルマート

タレツ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

PESCE BANDIERA (DF/NF)

Herb crusted Tachiuo scabbard fish,
Kuruma ebi prawn, squid,
lotus root cake, marinara sauce

太刀魚 車海老 烏賊の香草パン粉焼き

蓮根餅 サルサマリナーラ

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

MONTE BIANCO

Mont Blanc, pear sorbet,

Aomori black currant compote

モンテピアンコ 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