

# FOOD MENU



ANDREA ROSSI

## ANTIPASTO

YELLOWTAIL CARPACCIO 寒鯛のカルパッチョ	1900
FRESH OYSTER 2P~ フレッシュオイスター 2P~	2000~
DUCK AND WATERCRESS SALAD 京鴨とクレソンのサラダ	2500
BEEF HEART CARPACCIO 牛ハツのカルパッチョ	1900
SPOT SHRIMP CAPPELLINI 牡丹海老のカッペリーニ	2400
HORSE MEAT TARTARE 会津産 馬肉のタルタル	2500
TOKYO BURRATA CAPRESE "TOKYO" ブッラータのカプレーゼ	2500~
ASSORTED APPETIZER 前菜の盛り合わせ 1P~	2800

## ANTIPASTO CALDO

COD ROE FRITTER WITH TRADITIONAL BALSAMIC VINEGER 函館沖鰯の白子のフリット 熟成バルサミコ	2500
BAKED JUMBO MUSHROOM WITH CHEESE SAUCE ジャンボマッシュルームのオープン焼き フォンデュータ	2500
SAUTEED SCALLOPS WITH BROWN BUTTER SAUCE ホタテソテー 焦がしバターソース	2700
PAJATA パイアータ	2200

## PRIMO PIATTO

GENOVESE LINGUINE WITH HOKKAIDO WHELK 北海道つぶ貝のジェノベーゼ リングイネ	2300
FEDELINI WITH CRAB AND TOMATO ずわい蟹とトマト フェデリーニ	3000
HOMEMADE PICI WITH BOLOGNESE ポロネーゼ 自家製ピチ	2100
HOMEMADE TAGLIATELLE CARBONARA カルボナーラ 自家製タリアテッレ	2000
CLAM,TURNIP AND BOTTARGA (SPAGHETTINI or RISOTTO) 蛤とカブ からすみ (スパゲッティーニ / リゾット)	3200
CLAM,TURNIP AND BOTTARGA 牡蠣のリゾット	3000

## SECONDO PIATTO

SWORDFISH CUTLET カジキマグロのカツレツ	3500
ROASTED DUCK 京鴨のロースト	4000
GRILLED MATSUZAKA PORK 松坂ポーク グリル	3700
GRILLED LAMB 仔羊のグリル	4200
BEEF SKIRT STEAK AND ROASTED MARROW BONES 牛ハラミのビステッカ ボーンマロー	4200
WAGYU BEEF FILLET ( GRILLED or CUTLET ) 黒毛和牛フィレ (グリル / カツレツ)	7500

## DOLCE

BABA MARRONE ババマローネ	1000
TIRAMISU ティラミス	900
RICOTTA CHEESE GELATO リコッタチーズ ジェラート	900
BASIL AND MINT GELATO バジルとミント ジェラート	700
PEAR TART 洋梨のタルト	1000