

# Ala Carte

## Seasonal Appetizer

- GARDEN GREEN SALAD  
インサラータ ミスタ 1,400yen  
(税込 1,540yen)
- ASSORTED ROWHAM AND SALAMI  
プロシュート、サラミの盛合せ 2,000yen  
(税込 2,200yen)
- SFORMATO (RESEMBLING SOUFFLE) OF CAULIFLOWER WITH KING CRAB MEAT  
カリフラワーのスフォルマート タラバガニと共に 1,000yen  
(税込 1,100yen)
- SEASONAL VEGETABLE DISH ROASTED OMIGAMO-DUCK AND TERRINE  
MARINATED SALMON AND AVOCADO, CITRUS JAPONAIS SAUCE  
旬の野菜料理 近江鴨のローストとテリーヌ 1,700yen  
サーモンとアボカドのマリネ 柑橘のジャポネソース (税込 1,870yen)
- CARPACCIO OF SEARED RAW SAWARA FISH FILLET  
WITH YUZU CITRUS JAPONAIS SAUCE, COOKED CANOLA BLOSSOM  
玄界灘より鱈の炙りカルパッチョ 1,800yen  
柚子香るジャポネソース 菜の花添え (税込 1,980yen)

## Pasta & Risotto

- "SPAGHETTI" TOSSED WITH SMOKED YELLOWTAIL MEAT  
AND JAPANESE PARSLEY IN CHERRY TOMATO SAUCE  
燻製鰯と芹 ケッパーとオリーブ 1,600yen  
チェリートマトのソース "スパゲッティ" (税込 1,760yen)
- "PAPPARDELLE" IN RED WINE STEW SAUCE WITH HITACHI-GYU JAPANESE BEEF  
常陸牛の赤ワイン煮込みソース "パッパルデッレ" 1,700yen  
(税込 1,870yen)
- "VESUVIO" SHORT PASTA IN OIL SAUCE  
WITH SAUSAGE MEAT, CANOLA BLOSSOMS AND SHOGGIN-RADISH  
サルシッチャと菜の花 聖護院大根のソース 1,600yen  
ヴェスヴィオ火山をモチーフにしたパスタで (税込 1,760yen)
- "RISOTTO" OF RED PRAWNS AND EBI-IMO TARO POTATOES WITH RAVIGOTE SAUCE  
赤海老と海老芋のリゾット ラヴィコットソースをアクセントに 1,700yen  
(税込 1,870yen)

## Main Dish

- SAUTEED GOLDEN SEA BREEM FILLET WITH SALAD OF EZO-AWABI ABALONE,  
JAPANESE PARSLEY AND SHOGGIN-DAIKON RADISH  
金目鯛のインパデッラ "ズッパ ディ ペッシェ" 仕立て 2,800yen  
蝦夷鮑と芹 聖護院大根のインサラータ添え (税込 3,080yen)
- STEWED BIMEI-TON PORK WITH MUSTARD AND WHITE WINE, CASALE STYLE  
美明豚のマスタードと白ワインの煮込み カサーレ風 2,800yen  
(税込 3,080yen)
- ROASTED EZO-SIKA DEER FILLET  
WITH PORTINI SAUCE, BRAISED MINI CHINESE CABBAGE  
蝦夷鹿のロースト ポルチーニ茸のソース ミニ白菜のブレゼ 2,800yen  
(税込 3,080yen)
- ROASTED HITACHI-GYU JAPANESE BEEF  
WITH HORSERADISH AND FOND DE VEAU SAUCE  
常陸牛のロースト 西洋山葵とフォンドヴォーのソース 4,200yen  
(税込 4,620yen)

COVER CHARGE 550YEN.

テーブルチャージ代金をお一人様 500 円 (税込 550 円) 頂戴いたしております。