

code kurkku

Lunch 11:30-15:30 (L.O. 14:30)
Dinner 18:00-23:00 (L.O. 21:30)
Close 23:00



A La Carte » »

Appetizer »

【冷菜】

- 本日の前菜盛り合わせ
"お肉とお魚のアンティパストミスト"
Chef's recommended assorted appetizers 2,800yen
- シェフの気まぐれサラダ
Today's special salad 1,850yen
- イタリア産チーズの盛り合わせ
Assorted Italian cheese 2,200yen
- 生ハムとお肉の前菜盛り合わせ
Assorted meat appetizers and prosciutto 2,500yen
- 本日の鮮魚のカルパッチョ
Seasonal fish carpaccio 2,200yen

【温菜】

- 本日のスープ
Today's special soup (1P) 800yen
- 海老とキノコのアヒージョ
Shrimp and mushrooms ajillo 1,600yen
- タコのアッフオガート ひよこ豆添え
Octopus stew in tomato and red wine sauce, chick pea puree 1,600yen
- 花ズッキーニとオリーブのフリット
レモンの香り
Zucchini flower and olive frit, lemon 1,600yen

Pasta & Risotto »

【パスタ】

生キャビアの冷製カッペリーニ
フルーツトマト仕立て
Chilled cappellini with caviar and marinated fruit tomato
(1P)30g/2,000yen

水牛のモッツァレラとトマトソース
スパゲティーニ
80g /2,200yen 40g /1,700yen
Spaghettini tomato sauce with water buffalo mozzarella

白アスパラガスのカルボナーラ タリアテッレ
80g /2,600yen 40g /2,100yen
White asparagus carbonara with tagliatelle

菜花とカラスミのペペロンチーノ
スパゲティーニ
80g /2,600yen 40g /2,100yen
Bottarga and canola flower pepperoncino with spaghettini

本日の生パスタ
80g/2,750yen 40g /2,250yen
Today's fresh pasta

【リゾット】

フォアグラのチーズリゾット
温度玉子と黒トリュフの香り
(1P) 2,400yen
Pumpkin risotto with foie gras,
soft boiled egg and black truffle

Main dishes »

本日のお魚ソテー 春野菜添え
Sautéed today's fish, spring vegetables 3,800yen

骨付き仔牛肉の炭火焼き
Charcoal grilled veal loin 300g 5,200yen

仔羊のカチャトーラ風
新たまねぎのロースト添え
Roast lamb loin, Cacciatore sauce, seasonal onion 3,400yen

飛驒牛の炭火焼き 春野菜添え
(フォアグラソテーとトリュフ追加+1,500yen)
Charcoal grilled "Hida" beef, spring vegetables
(to add sautéed foie gras and truffle +1,500yen) 150g 4,800yen