

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 » »

Antipasto »

【冷菜】

シェフおすすめ前菜盛り合わせ 2,800yen
Assorted appetizers of our Chef's recommendation

シェフの気まぐれサラダ 1,850yen
Today's special salad

イタリア産チーズの盛り合わせ 2,200yen
Italian cheese platter

イタリア産生ハムとお肉の前菜盛り合わせ 2,500yen
Assorted meat appetizers and Italian prosciutto

本日の鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て 2,300yen
ジェノバ風
Seasonal fish carpaccio, Genova style

【温菜】

小海老のアヒージョ 1,500yen
Spanish style garlic shrimp

イイダコの赤ワイン煮 1,400yen
Octopus stewed in red wine sauce

トリッパのトマト煮込み 1,400yen
Tomato stew of tripe

Pasta & Risotto »

【パスタ】

生キャビアの冷製カッペリーニ ガスパッチョ仕立て 3,600yen
(1人前)30g/1,600yen

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

ムール貝とカラスミのペペロンチーノ 2,600yen
80g /2,600yen 40g /2,100yen
Spaghettini peperoncini of dried mullet roe and mussels

オマール海老のトマトソース タリアテッレ 3,100yen
80g /3,100yen 40g /2,300yen
Pasta tagliatelle with Lobster tomato sauce

仔牛とオリーブのラグーソース タリアテッレ 2,300yen
80g/2,300yen 40g /1,800yen
Pasta tagliatelle with braised calf and olive sauce

【リゾット】

とうもろこしのチーズリゾット 2,400yen
フォアグラと温度卵 サマートリュフ風味
(1人前) 2,400yen
Corn risotto with foie gras, soft boiled egg and summer truffle

Main dishes »

旬の鮮魚のアクアパッツァ仕立て 3,800yen
Acqua pazza (Italian-style seafood soup)

黒豚の炭火焼きととうもろこしのピュレ 160g 3,400yen
温度卵とペコリーノチーズ
Grilled Iwachu Pork Shoulder with Brown Rice Risotto

仔羊のロースト 160g 3,800yen
カチャトラソース 夏野菜添え
Roasted lamb cacciatore sauce with seasonal vegetable

飛騨牛の炭火焼き 夏野菜添え 150g 4,800yen
Charcoal "HIDA" beef with seasonal vegetable

短角牛サーロインのビステッカスタイル 300g 5,200yen
Shorthorn cattle steak "Italian bistecca style"

Dessert »

エスプレッソ風味のパナコッタ 1,000yen
Espresso panna cotta and milk gelato

ジェラート3種盛り合わせ 1,200yen
Assorted Ice cream

ヴァシュラン トロピカル 1,500yen
Vasherin Tropical

レモンのタルト パフェスタイルで 1,400yen
Lemon Tart Parfait style

～炎のフランベデザート～
白桃のキルシュフランベ 軽やかな桃のムースと
ソルベヨーグルトを添えて 2,800yen
Peach flambee kirsch flavor, peach mousse and yogurt sorbet

クレープ・シュゼット 3,300yen
濃厚なタヒチ産バニラアイスクリーム
Crepe suzette with rich vanilla ice cream