

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】

- アンティパストミスト〜お肉と魚介の前菜〜 2,800yen
Assorted appetizers of 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 2,200yen
フレッシュトマトのソース
Seasonal fish carpaccio with fresh tomatoes sauce

【温菜】

- 本日のスープ (1P) 800yen
Today's special soup
- 小海老のアヒージョ 1,600yen
Spanish style garlic shrimp
- 魚介のフリット すだちの香り 1,600yen
Octopus stewed in red wine sauce
- イタリア風モツの煮込み 1,400yen
Italian style innards stew

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 2,000yen
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 2,200yen
80g / 2,200yen 40g / 1,700yen
Spaghettini tomato sauce with water buffalo mozzarella
- ムール貝とプチトマトのマリナーラ 2,100yen
リングイネッティエーネ 40g / 2,100yen
Linguinette with mussels and petit tomato
- ポルチーニ茸とあさりのペペロンチーノ 2,600yen
80g / 3,100yen 40g / 2,600yen
Spaghetti pepperoncino with porcini and clams

- ポルチーニ茸のポロネーゼ タリアテッレ 2,700yen
80g / 2,200yen 40g / 2,700yen
Tagliatelle Bolognese with porcini

【リゾット】

- カボチャのチーズリゾット 2,400yen
フォアグラと温度玉子 黒トリュフ風味
(1P) 2,400yen
Pumpkin risotto with foie gras,
soft boiled egg and black truffle

Main dishes »

- 旬の鮮魚の”ズッパディベッシェ” 3,800yen
Acqua pazza (Italian-style seafood soup)
- 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"
- イベリコ豚のほほ肉 ブラッサート いちぢく添え 3,400yen
Stewed Iberian pork meat in red wine with fresh figs
- 飛騨牛の炭火焼き 秋野菜添え 150g 4,800yen
Charcoal "HIDA" beef with seasonal vegetable
- 鴨胸肉のロースト 160g 3,800yen
ブドウのマルメラータ 秋野菜添え

Dessert »

- エスプレッソ風味のパンナコッタ 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
- モンブラン マ・ファッション 1,500yen
Mont-Blanc ma facon
- 四角いプラリネショコラ 1,600yen
コーヒー風味のアイスクリームを添えて
Praline Chocolate with coffee flavor ice cream
- ～炎のフランベデザート～ 2,800yen
洋梨のフランベ ミルフィーユ仕立て
カルダモンのジェラート
European pear flambee with cardamom ice cream, bitter caramel sauce
- 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
Crepesuzette with rich vanilla ice cream