

code kurkku

A La Carte » »

Appetizer »

本日の前菜盛り合わせ
"お肉とお魚のアンティパスト"
Assorted seasonal seafood and meat 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

本日の鮮魚のカルパッチョ
Seasonal fish carpaccio 2,200yen

本日のスープ
Today's chilled soup (1P) 800yen

白インゲン豆と豚足のクロケット
ほろ苦いエンダイブサラダ添え
Pig's trotters and white kidney beans croquette,
endive salad 1,800yen

Pasta & Risotto »

【Pasta】

冷製カッペリーニ フルーツトマトソース
生キャビアを添えて
Cold cappellini with fruit tomato sauce, fresh caviar
1P/2,000yen

海老のトマトクリームソース リングエッティエーネ
40g /2,300yen 80g /2,600yen
Linguittine with prawn, tomato cream sauce

和牛のポロネーゼ リガトーニ
40g /2,300yen 80g /2,600yen
Wagyu beef bolonese, rigatoni

鴨の赤ワイン煮込み ラグーソース タリアテッレ
40g /2,300yen 80g /2,600yen
Duck and red wine ragu, tagliatelle

本日の生パスタ
40g /2,500yen 80g /2,800yen
Today's fresh pasta

【Risotto】

ポルチーニ茸とフォアグラのチーズリゾット
温度卵とトリュフの香り
1P/2,800yen
Porcini and cheese risotto, foie gras
and poached egg with truffle flavour

Main dishes »

本日のお魚ソテー
Today's fish saute 3,800yen

短角牛の炭火焼き ビステッカスタイル
ハーブ香る小イモのフリット添え
Charcoal grilled shorthorn cattle "Bistecca" style,
fried potatoes with herbs 300g 5,200yen

蝦夷鹿のロースト 冬野菜添え
黒胡椒とカカオのソース
Roast Hokkaido venison, winter vegetables,
cacao and black pepper sauce 4,200yen

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