

pasta

Spaghetti all'Amatriciana 1300  
スパゲッティ：アマトリチャーナ

Hand-made fresh tagliolini : Plenty of summer vegetables and basil 1600  
たっぷり夏野菜とバジルのタリオリーニ



Spaghetti : horse mackerel and Bicchu-aubergine with Bottarga, oil & garlic 1700  
アジとトロトロ備中なすのオイルスパゲッティ レモンの香りとポツタルガ

Hand-made fresh tagliatelle : local summer venison with mushroom ragout 1700  
兵庫県産 夏鹿とキノコの煮込みのタリアテッレ

Hand-made fresh chitarra with safron : 1800  
arabiata with hamo (conger pyke) and Mangan-ji pepper  
ハモと万願寺とうがらしのアラビアート サフランを練り込んだキタッラで

from the sea Local fish of the day, gently pan-fried with butter, several spring beans, pecorino 2400  
バターで優しく加熱したスズキと色々な緑豆 ペコリーノソース



from farms  
and fields

Wagyu-beef rump, sliced and 1minute roasted, truffle sauce & softly-cooked egg 1900  
和牛ラムシンのアフエッタータ 温度卵とトリュフのソース



Duck breast, slowly cooked in confit method, orange sauce 2580  
低温のオイルでゆっくり火を入れた鴨胸肉 オレンジ風味のソース

Lamb loin marinated with yoghurt, then roasts, caponata 2800  
ヨーグルトでマリネした仔羊のロースト さっぱりカポナータ添え

