

pasta



Spaghetti all'Amatriciana	1300
スパゲッティ：アマトリチャーナ	
Spaghetti with turban shells and Japanese radish, plenty of herbs	1500
山口県産 姫サザエと大根のスパゲッティ たっぴりの香草と	
Chitarra : Hari-ika (golden cuttlefish) and kikuna-leaves, simmered with its ink	1600
ハリイカと菊菜のすみ煮 まっ黒なキタッラで	
Hand-made fresh cavatelli : firefly squid and yum potato, yuzu citrus	1600
ホタルイカと長いものカヴァテッリ ゆずの香り	
Hand-made fresh tagliolini : ragout of duck thigh with burdock root	1700
ハンガリー産鴨もも肉と葉ゴボウのタリオリーニ	
Hand-made fresh garganelli : ragout of pintade and bamboo shoot, kinome	1800
ガルガネッリ 岩手県産ホロホロ鳥と筍の白っぽいらグー 木の芽の香り	

from the sea



Spanish mackerel, sautéed, spicy tomato sauce, saffron risoni and alpine leek	2400
エスニックな香りに浮かべたサワラのソテー サフラン風味のリゾーニと行者にんにくを添えて	
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コブダイと色々な緑豆 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	
Lamb loin marinated with yoghurt, then roasts, sauteed asparagus	2580
ヨーグルトでマリネした仔羊のロースト グリーンアスパラガス添え	
Duck breast, slowly cooked, 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	

