

pasta



- Spaghetti all'Amatriciana 1300
スパゲッティ：アマトリチャーナ
- Hand-made fresh tagliolini : Fugu(toadfish) & turnip, bottarga with yuzu-citrus 1700
サバフグと小カブのタリオリーニ 柚子の香りとボツタルガ
- Hand-made fresh Pappardelle : ragout of local boar meat and burdock 1700
パッパルデッレ： 兵庫県産いのししとゴボウのラグー
- Hand-made fresh chitarra : 1800
oysters and spinach, arabiata with Shimonita-leek and butter
カキとハウレン草のキタッラ ほんのりバターと下仁田ネギのアラビアータ

from the sea



- Spanish mackerel meunière, simmered Echizen-taro , beetroot sauce 2400
サワラのムニエル 越前里芋の含め煮 ビーツのソース

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 2800
ヨーグルトでマリネした仔羊のロースト

