

- Antipasto 前菜** yen
- **マグロとアボカドのタルタル ポキ・スタイル** 1,000

Tuna & Avocado Tartare Hawaiian *Poke* style

ハワイの名物料理「アヒ・ポキ」\* を  
イタリアの魚醤「コラトゥーラ」を使い  
イタリア風にアレンジ。  
マグロとアボカドの相性抜群の冷菜。

\* ハワイ語で「アヒ」はマグロ  
「ポケ(ポキ)」は切り身の意味。
  
  - **寒鰯(サワラ)とキノコのガーリック・オイル煮** 1,000

Sawara fish (Spanish mackerel) & Mushroom in boiled garlic oil  
*Ajillo* style

関東地方では秋冬が旬と言われる  
脂の乗った、日本海を回遊する寒鰯(サワラ)と、  
キノコの旨味を閉じこめ、アヒージョ風に。
  
  - **グリル野菜とモッツレラ・チーズの温サラダ** 800

Hot Salad of Grilled Vegetables & Mzzarella cheese  
*Insalata Caprese* style

カラフル野菜のグリルを  
モツアレラとオープンで焼く  
カプレーゼ風の温サラダ
- Primo piatto** Pasta & Risotto
- **リガトーニ 鴨肉と香味野菜のラグー・ソース** (60g) 1,200  
\* 波状の筋が入った穴あきショート・パスタ (90g) 1,800

Rigatoni **Ragu (ragoût) sauce  
of Duck meat & Aromatic Vegetables**

鴨もも肉をじっくり香味野菜と煮込んだ  
旨味とコクのあるラグー・ソース。  
太めのショートパスタ「リガトーニ」を絡めた  
赤ワインに合う濃厚パスタ。
  
  - **リゾット イタリア産ポルチーニ茸とサーモン** (60g) 1,200  
(90g) 1,800

Risotto of Porcini (from Italy) & Salmon

秋の味覚の定番、サーモンとポルチーニ茸の優しい味わいが  
食欲の秋にぴったりのリゾット。  
和のテイストもちょっぴり取り入れました。  
仕上げにバーナーで炙り、香ばしさも楽しめる一皿。
- Secondo piatto**
- **鴨肉のロースト 赤ワイン・ソース** 2,000

*It will take some time.*

Roasted Duck breast with Red Wine sauce

ハンガリー産の鴨胸肉の  
ジワっと溢れる旨味に  
赤ワイン・ソースの濃厚さを  
プラスしたお肉料理。

焼き上げにお時間を頂きますので  
お早目のご注文をお願いします。