

DINNER MENU

SPECIALTIES & SEASONAL DISHES

APPETIZERS & SMALL PLATES

Assorted Small Appetizers <i>(Per person)</i> 小さな前菜盛り合わせ (お1人様)	¥750
Homemade Chicken Galantine Stuffed with Italian Sausage (Salsiccia) & Herbs サルシッチャとハーブを詰めた自家製鶏ハム	¥950
Corn & Truffle Panna Cotta とうもろこしとトリュフのパンナコッタ	¥950
Burrata Cheese, Prosciutto & Caramelized Seasonal Fruit ブッラータチーズと生ハムとプラムのキャラメリゼ	¥2,200
Genovese Salad with Tender Chicken & Avocado しっとりチキンとアボカドのジェノベーゼサラダ	¥1,600
Foie Gras Brûlée & Comté Cheese Bruschetta <i>(1 piece)</i> フォアグラブリュレとコンテチーズのブルスケッタ (1P)	¥800
Roasted Manganji Sweet Pepper Stuffed with Homemade Chorizo 自家製チョリソー詰め万願寺とうがらしのロースト	¥1,500
Marsala-Braised Sea Eel & Japanese Pepper, Served with Soft-Boiled Omelet 穴子と実山椒のマルサラ煮 半熟フリッタータ添え	¥2,100
Baked Japanese Yam & Nanko Plum with Parmigiano 長芋と南高梅のパルミジャーノ焼き	¥1,100
Octopus and Mushroom Bourguignon Butter タコ頭と舟形マッシュルームのブルギニョンバター	¥1,800
Soft-Shell Shrimp Tom Yum Ajillo ソフトシェルシュリンプのトムヤムアヒージョ	¥1,300
Whitebait, Fried Egg & Mashed Potato Gratin topped with Italian Bottarga シラスと目玉焼きとマッシュポテトのグラタン イタリア産カラスミがけ	¥1,200

MAINS & PLATTERS

Herb-Crusted Chicken Breast & Smoked Mozzarella Cutlet あべどりむね肉と燻製モッツァレラの香草カツレツ	¥2,800
Smoked Pork Belly Braised in Red Wine Sauce, Served with Mashed Potatoes 豚バラ肉の燻製赤ワイン煮込み ジャガイものピューレ添え	¥2,900
Beef Hanger Steak (Bistecca) with Red Wine Sauce 牛サガリのビスティッカ 赤ワインソース	¥3,400
Baguette (from Maison Ichi - local bakery) <i>(1 piece)</i> メゾンイチのバゲット (1P)	¥280
Assorted Cheese Platter チーズ盛り合わせプレート	¥1,800

PASTA

Spanish Mackerel Ragù & Sansho Pepper Genovese サワラのラグーと山椒ジェノベーゼ	¥2,300
Minced Octopus Ragù with Squid Ink Sauce タコミンチのラグーとイカスミのソース	¥2,000
Red Shrimp & Ripe Fresh Tomato Sauce 赤海老と完熟フレッシュトマトのソース	¥2,200
Homemade Italian Sausage (Salsiccia) & Mushroom Sauce 自家製サルシッチャとマッシュルームのソース	¥2,100

All prices include tax. Please let us know if you have any food allergies.

Bottles purchased from our wine shop can be enjoyed in the restaurant for a corkage fee of ¥1,650.