



## Antipasto

	Okinawa island octopas and celery and dried mullet roe 島蛸とセロリ サルデーニャ島のカラスミのマリネ	1000
	Italian mozzallela and plum and basil イタリア産水牛モッツァレラ×プラム×バジル	1,400
	Okinawan fish carpaccio with anchovy and black olive sauce 県産鮮魚のカルパッチョ アンチョビとオリーブのヴィネグレット	1,400
	Okinawan porc Pate キビまる豚のパテ タスマニア産粒マスタード	950
	Assoeted charcuteries アフエッタートミスト 生ハム、サラミの盛り合わせ	950
	Roasted tomato with garlic , bruschetta ニンニクたっぷり 焼きトマトのブルスケッタ	1,000
	Herbs salad with shekwasha sauce ハーブサラダ シークワサーのヴィネグレット	1,000
	Caesar salad , Romaine lettuce and fried egg ロメインレタスのシーザーサラダ ビスマルク風	1,400
	Squid stewed in ink with polenta 烏賊の墨煮と焼きポレンタ	1,600
	Roasted foie gras and pineapple フォアグラとパイナップル 南の島仕立て	2,600
	Grilled organic big mushroom<PORTA BELLA> 富士山の麓・長谷川さんの驚異的ジャンボマッシュルームのオープン焼き	1,500
	Roasted eggplant with salsa verde 米茄子の鉄板焼き サルサヴェルデ	1,200
	<h2>Dolce</h2>	
	Today's recommendation dessert 今日のドルチェ	650
	Tira-misu from sardegna 本家のティラミス ～サルデーニャ島直伝～	650
	Vanilla gelato バニラジェラート	650



## Pasta

	Spaghetti with smoked swordfish and soybean leaf , peperoncino 燻製クロカワカジキと大豆若葉とモッリーカのアーリオ・エ・オーリオ	1,600
	Spaghetti with zucchini and thyme , lemon cream ズッキーニのレモンクリームパスタ タイムの香り 自家製タリアテッレ	1,600
	"Cacio e pepe" organic papper and local papper "PIPERCHI" オーガニック胡椒とピパーチのカチョ・エ・ペペ	1,400
	Spaghetti with OKinawan spuid and spuid ink sauce 県産セイイカのイカ墨スパゲッティ	1,800
	<Alba of memories> Tagliolini with super mushrooms 長谷川さんの驚異的マッシュルームのタリオリーニ	1,400
	<Alba of memories> Tagliolini with summer truffle サマートリュフのタリオリーニ	2,800
	Spaghetti with sea urchin and lemon, tomato-cream sauce 雲丹のパスタ トマトクリーム レモンのゼスト	2,000
	Spaghetti with Nduja <Arrabbiata style> カラブリア産 ドゥイヤのアラビアータ仕立て	1,600

## Secondi

	Specialty "Pollo alla diavola47" Roasted whole chicken with original blend spice スペシャリータ“ポッコ・アラ・ディアヴォーラ47” <丸鶏の悪魔焼>	半羽 2,100 1羽 3,200
	Grilled hanging tender with red wine sauce US牛サガリのビステッカ カベルネ・ソーヴィニヨンのソース	2,100
	Yanbaru pork cutlet with caper and shallot sauce やんばるあぐー肩ロースのロースト ケーパーとエシャロットのソース	2,100
	Kanpo beef and foie gras hanberger with black truffle sauce 漢方和牛とフォアグラのハンバーグ 黒トリュフのソース	3,600
	Roasted lamb with salsa verde NZ産 仔羊のロースト サルサヴェルデ	3,400
	Tuna steak with sesame seeds , jalapeno pepper and sour cream sauce 胡麻を纏わせたマグロのステーキ ハラペーニョとサワークリーム	2,100
	Roasted Okinawan fish with saffron-flavored couscous , white wine sauce 県産鮮魚のロースト サフラン風味のクスクスと白ワインソース	2,100

※ 席料 (コペルト) お一人様 ¥500 を頂戴致します  
※ 税込みの値段表記です