

Aria di Tacubo

APPETIZERS

～前菜～

Salad with Seasonal Vegetables and Pio Tosini Parma Prosciutto aged for 14 months

14ヶ月熟成ピオトジーニ産生ハムと季節の野菜のサラダ仕立て

Aged Tajima Beef Steak Tartare with a Variety of Root Vegetables

中勢以より熟成但馬牛『イチボ』のタルタル いろいろな根菜のチップ添え

You can top white truffle 白トリュフご用意できます (+2g 2,000～)

Fritto of Congar Eel and Various Mushrooms, Umbria Black Truffle Flavored

穴子といろいろな茸のフリット ウンブリア産 黒トリュフ風味

Oven Grilled Hokkaido Cod Milt and Welsh Onion with Burnt Butter Sauce

北海道産真鱈白子と下仁田葱のオープン焼き 焦がしバターソース

Gratin with Oyster and Scallop from Kagawa and Eddoe from Ehime Seaweed Flavored

香川産 牡蠣と帆立 愛媛産 里芋のグラタン 海苔の香り

Oven Grilled Premium Pork Sausage Potato Croquant, Poached Egg and Black Truffle

中勢以より熟成黒豚サルシッチャのオープン焼き

じゃが芋のクロッカンと温泉卵と黒トリュフ

Premium Tajima Beef Cutlet with Pickled Red Onion on the Side

中勢以より 熟成 但馬牛『すね肉』のカツレツ 赤玉葱のピクルス添え

Roasted Landes Foie Gras with Marsala Sauce (+400)

ランド産トウモロコシ農家で育った鴨フォアグラのロースト 軽いマルサラのソース

Aria di Tacubo

PASTA

～パスタ～

Spaghetti with Ripe Tomatoes Carrettiera Lemon Flavored (-300)

完熟トマトのシンプルスパゲッティ カレッティエツラ 檸檬風味

Linguine Pesto Genovese with Fresh Herbs and Oyster

大西ハーブ農園産 フレッシュハーブと牡蠣のリングイーネ ジェノベーゼ

Tonnarelli with Hokkaido Sea Urchin, Tomato Sauce (+400)

北海道産 塩水雲丹と軽いトマトソースのトンナレッリ

Trofie with Sakhalin surf clam and Radicchio Tardivo, with Sardinia Botargo

北海道産北寄貝とラディッキオ・タルティーヴォのトロフィエ
サルデーニャ産唐墨添え

Ravioli with Stewed Ezo Venison and Sweet Potato Black Truffle Flavored

白糠産蝦夷鹿の煮込みで和えた金時芋のラビオリ 黒トリュフ風味

Chitarra with Aged Premium Tajima Beef (+300)

中勢以より熟成但馬牛『ネック』の煮込みで和えたキタツラ

Risotto with Hokkaido Cod Milt and Sea Weed Extra Virgin Olive Oil and Wasabi Flavored

北海道産真鱈白子と岩海苔のリゾット E.X.V.オイルと山葵の香り

Egg Yolk Knead Tagliolini or Risotto

卵黄をたっぷり練りこんだタリオリーニ または リゾットで

You can top white truffle 白トリュフご用意できます (+2g 2,000~)