

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

Croquant of Premium Pork Sausage & Potato Poached Egg and Black Truffle

中勢以より熟成黒豚サルシッチャとじゃが芋のクロッカント

温泉卵と黒トリュフ添え

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 and Onion with Black Cabbage Marsala Sauce (+400)

ランド産 鴨フォアグラと玉葱のロースト 黒キャベツの軽いマルサラのソース