

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ツリ

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~)