

CUCINA AMANO



最新アラカルト・メニュー
Latest a la Carte Menu

<http://www.eatpia.com/cucinaamano/index.html>

Antipasti / Starter
1,470 yen

カリフラワーのパンナコッタ 生雲丹添え えんどう豆ソース
Cauliflower Panna Cotta with Sea Urchin, Garden Pea Sauce

☆☆☆

色々な魚介類と旬野菜、ハーブのサラダ仕立て
Salad with a Various Sea food, Seasonal Vegetables and Herbs

☆☆☆

本日の前菜の盛り合わせ
Today's Appetizer Assortment
(+210 yen)

☆☆☆

フレッシュ・ポルチャーニとジャガイモのスフレ・オムレツ、生ハムとポルチャーニのクレーマ添え
Souffle Omelet with Fresh Porcini and Potato,
Prosciutto and Cream of Porcini on the side
(+210 yen)

☆☆☆

黒トリュフの焼きリゾットにフォアグラのソテー、鶉のコンフィを添えて
Baked Risotto with Black Truffle and Sauteed Foie Gras
Confit of Quail on the Side
(+210 yen)

☆☆☆

活車海老とフレッシュ・ポルチャーニのフリット
Prawn and Fresh Porcini Fritto
(+420yen)

Primi Piatti / Pasta
1,680 yen

スパゲッティ、仔牛とカブのラグー・ソース

<http://www.eatpia.com/restaurant/cucina-amano-akebonobashi-italian>

CUCINA AMANO



Spaghetti with Veal and Turnip Ragu Sauce

☆☆☆

バベティーネ(魚介のラゲースソース) サフラン風味

Babettine (Seafood Ragu Sauce), Saffron Flavor

☆☆☆

キャベツとアンチョビのスパゲッティ カラスミ添え

Spaghetti with Cabbage and Anchovy, and Botargo on the side

☆☆☆

スパゲッティ仔牛とカブのラゲースソース

Spaghetti with Veal and Turnip Ragu Sauce

☆☆☆

リングイネ北欧産手長海老のトマトソース

Linguini with Scandinavian Freshwater Prawn Tomato Sauce

☆☆☆

ポレンタを練りこんだクリスタイアーテ、兎腿肉と白インゲン豆のラゲースソース

Polenta Ingraind Cristaiate, Rabbit Thigh and Navy Bean Ragu Sauce

☆☆☆

4種類のチーズを詰め込んだトルテッリ、トウモロコシのクレーマ和え、マジョラム風味

Tortelli Stuffed with 4 Kinds of Cheese,
Corn Cream on the Side, Marjoram Flavored

☆☆☆

タリオリーニ、フレッシュ・ポルチーニのトリフォラーティ和え

Tagliolini with Fresh Porcini Trifolati

(+210 yen)

☆☆☆

カネーデルリを浮かべた松茸のコンソメ・スープ

Matsutake Consomme Soup with Canederli Floating

Secondi Piatti / Main Dish

2,100 yen

本日の鮮魚料理

CUCINA AMANO



Today's Fish

(+210 yen)

☆☆☆

和牛ホホ肉の赤ワイン煮 パプリカ風味"グーラッシュ"

Red Wine Stewed Beef Cheek, Bell Pepper Flavored "Goulash"

☆☆☆

骨付子羊背肉の炭火焼 旬野菜とレモン添え

Charcoal Grilled Lamb Rack with Seasonal Vegetables and Lemon

☆☆☆

岩中豚ロースの炭火焼 旬野菜添え マリナラソース

Charcoal Grilled Iwanaka Pork Loins with Seasonal Vegetables,
Marinara Sauce

☆☆☆

匠の大山鶏モモ肉と新ジャガイモのグリル・ロースト、ルーコラとフルーツ・トマトを添えて

Grilled Roast Ohyama Free Range Chicken,
with Rocket and Tomato Salad

☆☆☆

特選和牛フィレ肉のポアレ、イタリア産茸のソース、フォンドゥータ添え

Pan Fried Japanese Beef Fillet, Italian Mushroom Sauce, Fonduta on the Side
(+210)

Dolce / Dessert

2,100 yen

カラメルのパバレーゼ、バナナ添え 当家風

House Style Caramel Bavarian Cream with Banana

☆☆☆

オレンジとグレープ・フルーツのテリーヌ、ブラッド・オレンジのソルベ添え

Terrine of Orange & Grapefruit, Sorbet of Blood Orange on the Side

☆☆☆

カラメリゼしたクレーマ・カタラーナ、バニラ・ジェラート添え

Caramelized Cream Catalana, Vanilla Gelato on the Side

☆☆☆

CUCINA AMANO



カボチャのプリン、黒ゴマのジェラート添え
Pumpkin Pudding with Black Sesame Gelato on the Side

☆☆☆

本日のジェラートの盛り合わせ
Daily Gelato Assortment

☆☆☆

季節のフルーツの盛り合わせ
Assortment of Seasonal Fruits