

Legello

～メインを選べる全6種のコース～

¥6,800

- Entrata -

本日のおもてなし
Today's Amuse

- Antipasto -

彩り野菜の逸品
Vegetable plate

- Primo Piatto -

大羽鱚と焼きとうもろこしのペペロンチーノ
自家製パスタ“スパゲッティ”
Peperoncino with sardine and sweet corn
Homemade pasta “Spaghetti”

- Secondo Piatto -

～お好みのメインをお選びください～

スルメイカのリピエノ 海鮮スープ仕立て
～サフランリゾット・ムール貝・浅利～
Saffron risotto stuffed squid

OR

牛バラ肉と牛蒡のストラコッタ アラビアータ仕立て
Stewed beef and burdock
with arrabbiata sauce

OR

黒毛和牛フィレのソテー 本日のソース
Sauteed Japanese premium beef fillet with today's sauce (+ ¥3.000)

- Dolce -

ミルフィーユ・グラッセ ラズベリージェラートを添えて
～ブロンドショコラと胡椒香るメレンゲ～
mille-feuille glacé
With raspberry gelato

Cafe and Small confectionery

カフェと小菓子

Belleza

～パスタを選べる全8種のコース～

¥10,000

- Entrata -

本日のおもてなし

- Antipasto -

枝豆のガスパチョ “フルッティ ディ マーレ”

Green soybeans “gazpacho” with seasonal seafood

- Antipasto Secondo -

仔牛のパストラミと冬瓜のコンソメマリネ クレソンのサルサヴェルデ

Calf's pastrami and Marinated white gourd

With Salsa verde sause

- Pasta -

雲丹と万願寺唐辛子のソレンティーナ風

自家製パスタ“タリオリーニ”

Sorrentina “tagliolini”

with sea urchin, pepper and mozzarella

or

鮮魚と彩りトマトのアクアパッツァ仕立て

ティラスーゴ

Acqua pazza style pasta “Tirasugo”

Seasonal fresh fish and colorful tomatoes

- Pesce -

鰯のベッカフィーコ 焼き茄子ソースと新生姜のアクセント

Grilled sardine herb bread crumbs

White eggplant sauce

- Carne -

鹿兒島黒豚のラルド包み焼き 梅肉のソース

Japanese pork “KUROBUTA” grilled in lardo

with Japanese plum Sauce

or

黒毛和牛サーロインのコトレッタ フルーツトマトのケッカソース

Japanese premium beef sirloin cutlets

with checca sauce

or

黒毛和牛フィレのソテー 本日のソース

Sauteed Japanese premium beef fillet with today's sauce (+ ¥3.000)

- Dolce -

さくらんぼのシブースト

“chiboust” of cherry

Cafe and Small confectionery

カフェと小菓子

Ar's

~全10種からなるスペシャルフルコース~
¥13,000

- Entrata -
本日のおもてなし

- Primo Piatto di Pasta -
季節の味わい
Taste of the season

- Antipasto Freddo -
シェフの遊び心を添えて
Served with playful chef

- Antipasto Caldo -
おもてなしの心
Heart of hospitality

- Secondo Piatti di Pasta -
四季を感じる本日のパスタ
Homemade pasta with seasonal food

- Terzo Piatti di Pasta -
思いを込めた手打ちパスタ
Homemade pasta that was put thoughts

- Pesce -
旬の食材の調理法
Cooking method of seasonal ingredients

- Carne -
シェフの選んだ特選黒毛和牛
Chose the chef premium beef
シャトーブリアンをお選びできます(+¥3,000)
change in chateau brian

- Dolce -
パティシエより愛を込めて
With love from patissier

Cafe and Small confectionery
カフェと小菓子

A La Carte

Insalata

<u>サラダ</u>		<u>Salada</u>
生ハムをのせたシーザーサラダ	£1,600/\$1,000	Caesal Salada with prosciutto
グリーンサラダ シェフのおまかせドレッシング	£1,300/\$900	Green Salada today's dressing

Cichetti

<u>おつまみ</u>		<u>Side dish</u>
季節のあつたか温野菜	950	Steamed vegetable
マッシュルームのバターソテー	800	Mushroom sautéed with butter
ほうれん草のソテー	800	Soinach sautéed with butter
コロコロ揚げニョッキ	650	Fried gnocchi
トリュフの香るフレンチフライ	700	French fry flaved with truffle
イタリア産オリーブのマリネ	500	Marinated olive
農園野菜のピクルス	500	Vegetable pickle
ブルスケッタ/ガーリックトースト	300/300:1 piece	Bruschetta/Garlic toast

Antipasto

前菜

Apetaizer

Chef's recommend!!

Ar'sスペシャルバーニャカウダ ~ベジタブルフラワー~	£2,200/\$1,500	Fresh vegetable bagnacauda
本日の鮮魚のカルパッチョ	1,800	Carpaccio with fresh fish
レモンのムール貝白ワイン蒸し	1,100	Mussel steamed with white wine
10種のお野菜を10通りの調理法で	2,000	10 kind of cooked vegetables plate
モッツアレラbuffaloでカプレーゼ	£1,500/\$1,000	Caprese of buffalo mozzarella
イタリア産生ハムとサラミ 5種/3種	£1,600/\$1,100	Assorted Salami and Prosciutto 5kind/3kind
色々チーズの盛り合わせ 5種/3種	£1,600/\$1,100	Cheese Platter 5kind/3kind

Pasta

<u>パスタ</u>		<u>Pasta</u>
Chef's recommend!!		
炎のパルミジャーノ リゾット	2,900~	Parmigiano cheese risotto
Chef's recommend!!		
スキャンピと魚介のペスカトーレ リングイネ	3,000	Seafood pescatore Linguine
Chef's recommend!!		
鮑と雲丹と旬のお野菜のペペロンチーノ 自家製スパゲッティ	2,800	Peperoncino with abalone and sea urchin Homemade pasta "Spaghetti"
雲丹のトマトクリーム スパゲッティ	2,600	Cream sauce with sea urchin and tomato Spaghetti
鮮魚と彩りトマトのアクアパッツァ仕立て ティラスーゴ	2,400	Acqua pazza style pasta "Tirasugo" Seasonal fresh fish and colorful tomatoes
クアトロフォルマッジ ニョッキ	2,200	Gnocchi with 4 kind of cheese sauce
大羽鱒と焼きとうもろこしのペペロンチーノ 自家製パスタ"スパゲッティ"	1,800	Peperoncino with sardine and sweet corn Homemade pasta "Spaghetti"
ソレンティーナ スパゲッティ	1,900	Tomato and mozzarella cheese "sorrentina" Spaghetti
完熟トマトのポモドーロ スパゲッティ	1,500	Simple tomato sauce Spaghetti
激辛！！アラビアータ ペンネ	1,600	Penne with hot tomato sauce "Arrabbiata"

Pesce

お魚料理

Seafood

鱚のベッカフィーコ
焼き茄子ソースと新生姜のアクセント

2,000

Grilled sardine herb bread crumbs
White eggplant sauce

鮮魚と野菜のグリッリア

2,000

Fresh fish and vegetable grill

Carne

お肉料理

Main dish

Chef's recommend!!

黒毛和牛サーロインのコトレッタ
フルーツマトのケッカソース

7,000~

Japanese premium beef sirloin cutlets
with checca sauce

Chef's recommend!!

黒毛和牛ヒレ肉のソテー 100g~
本日のソース

12,000~

Japanese premium beef Fillet saute

鴨胸肉のソテー とうもろこしのピュレとともに

2,500

Sauteed duck breast
with sweet corn sauce

牛バラ肉と牛蒡のストラコッタ
アラビアータ仕立て

3,000

Stewed beef and burdock
with arrabiata sauce

サイドディッシュ

Side dish

マッシュポテト/ポテトフリット
/マッシュルームのバターソテー
/グリル野菜

600

Mashed potato/French fries/
Sauteed mushroom/Grilled vegetable

トリュフ

ASK

Truffle

Dolce

<u>スイーツ</u>		<u>Desert</u>
ティラミス Ar's Style	800	Tiramisu Ar's style
ミルフィーユ・グラッセ ラズベリージェラートを添えて ~ブロンドショコラと胡椒香るメレンゲ~	900	mille-feuille glacé With raspberry gelato
さくらんぼのシブースト	1,000	"chiboust" of cherry
ジェラート盛り合わせ	800	Gelato
アフオガード	900	Affogato
チョコの盛り合わせ	1,600	Assorted chocolate

Cafe

<u>お飲み物</u>		<u>Coffee and Tea</u>
ルンゴ	500	Hot coffee
エスプレッソ シングル/ダブル	500/800	Espresso single/double
紅茶	500	Hot English tea
アイスコーヒー	500	Ice coffee
アイ스티ー	500	Ice tea
カプチーノ	750	Cappuccino
ハーブティー各種	500	Harb tea