

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 -

バジルを練りこんだフルーツマトのパッパルデッレ
生ハムをのせて

Tomato sauce with prosciutto
Homemade basil pasta "Pappardelle"

- Secondo Piatto -

～お好みのメインをお選びください～
鮮魚の大葉包みのヴァポーレ

お米のポタージュとポツタルガをそえて

Steamed fresh fish with Japanese green basil "Ohba"
Rice potage and dried mullet roe

or

サーロインのグリル

杏子のコンポートと熟成バルサミソース

Grilled sirloin with comported apricot and vintage balsamic

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 -

パッションのムース
ココナッツのエスプーマ

Passion fruit mousse with coconut espuma

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
Today's Amuse

- Antipasto -
鱧のタルタルと葉生姜のサラダ ガルムソース
Tartar with bonito and leaf ginger salad. Garum sauce

- Antipasto Secondo -
穴子のグラサージュ 焼き茄子とフルーツマトのマリネ
Glassage of conger eel with marinated vegetables

- Pasta -
・パプリカを練りこんだ自家製スパゲッティーのアマトリチャーナ
Tomato sauce with pork and onion
Homemade paprika pasta "Spaghetti"
or
・鴨肉とスカモルツァのカネロニ 黒七味のアクセント 夏の茸のソース
Pasta "Cannelloni" with duck, cheese and mushroom sauce

- Pesce -
鮮魚のカダイフリット 青豆のソースと檸檬の香り
Fried fish with green peace sauce

- Carne -
・山伏豚の低温ロースト 焼き玉蜀黍のソース
Roasted Japanese premium pork with corn sauce
or
・黒毛和牛サーロインのグリル 香草風味 ムータルドソース
Grilled Japanese premium beef sirloin with mustard 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 -
バナース サルターティ
マスカルポーネのハーモニー
Sauteed banana with mascarpone cheese

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

表示価格は全て税別となります。お一人様540円をコベルト代として頂戴致します。飲食代の10%を別途サービス料として頂戴致します

Tax is not included. There is a table Charge ¥540 per person. We receive 10% foods & beverage price as service charge.

A La Carte

Insalata

サラダ

生ハムをのせたシーザーサラダ £1,600/S900

グリーンサラダ シトロンドレッシング £1,300/S700

Salada

Caeral Salada with prosciutto

Green Salada citron dressing

Cichetti

おつまみ

季節のあったか温野菜 950

マッシュルームのバターソテー 800

ほうれん草のソテー 800

コロコロ揚げニョッキ 650

トリュフの香るフレンチフライ 600

イタリア産オリーブのマリネ 500

農園野菜のピクルス 500

ブルスケッタ/ガーリックトースト 300/300:1 piece

Side dish

Steamed vegetable

Mushroom sautéed with butter

Soinach sautéed with butter

Fried gnocchi

French fry flaved with truffle

Marinated olive

Vegetable pickle

Bruschetta/Garlic toast

前菜

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~ £2,000 /S1,200

本日の鮮魚のカルパッチョ 1,700

べっぴんレモンのムール貝白ワイン蒸し 1,000

10種のお野菜を10通りの調理法で 1,900

モッツアレラブッフオラでカプレーゼ £1,500 /S900

イタリア産生ハムとサラミ 5種/3種 £1,600 /S1,000

色々チーズの盛り合わせ 5種/3種 £1,400 /S900

Antipasto

Apetaizer

Fresh begetable bagnacauda

Carpaccio with fresh fish

Mussel steamed with white wine

10 kind of cooked vegetables plate

Caprese of buffalo mozzarella

Assorted Salami and Prosciutto 5kind/3kind

Cheese Platter 5kind/3kind

Pasta

パスタ

Pasta

Chef's recommend!!

炎の Parmigiano cheese risotto
パルミジャーノ リゾット 2,800~

Chef's recommend!!

赤座海老と盛り魚介のペスカトーレ
リングイネ 3,200 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 2,700 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 2,500 Cream sauce with sea urchin and tomato
Spaghetti

パプリカを練りこんだ自家製スパゲッティ
アマトリチャーナ 2,300 Tomato sauce with pork and onion
Homemade paprika pasta "Spaghetti"

クアトロフォルマッジ
ニョッキ 2,000 Gnocchi with 4 kind of cheese sauce

大人のボロネーゼ
スパゲッティ 1,700 Bolognese sauce
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 1,700 Simple tomato sauce
Spaghetti

激辛！！アラビアータ
ペンネ 1,400 Penne with hot tomato sauce "Arrabbiata"

Pesce

お魚料理

Seafood

Chef's recommend!!

クリアカルトッチョのアクアパッツァ 2,400

Fresh fish Acqua pazza "Carttoccio"

鮮魚の大葉包みのヴァポーレ
お米のポタージュとポッターガをそえて 2,300

*Steamed fresh fish with Japanese green basil "Ohba"
Rice potage and dried mullet roe*

鮮魚のカダイフフリット 2,200
青豆のソースと檸檬の香り

Fried fish with green peace sauce

鮮魚と野菜のグリッリア 1,900

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グリル 100g~ 8,000~
香草風味 ムータルドソース

Grilled Japanese premium beef sirloin with mustard sauce

Chef's recommend!!

黒毛和牛ヒレ肉のソテー 100g~ 10,000~
本日のソース

Japanese premium beef Fillet saute

山伏豚の低温ロースト 2,400
焼き玉蜀黍のソース

Roasted Japanese premium pork with corn sauce

仔羊のロースト 2,900
サントモールチーズと枇杷の赤ワインソース

Roasted lamb. Red wine sauce with loquat and cheese

サイドディッシュ

マッシュポテト/ポテトフリット 500
/マッシュルームのバターソテー
/グリル野菜

Sidedish

*Mashed potato/French fries/
Sauted 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
パッションのムース ココナッツのエスプーマ	900	Passion fruit mousse with coconut espuma
バナナヌ サルターティ マスカルポーネのハーモニー	900	Sauteed banana with mascarpone cheese
アメリカンチェリーとライチのパルフェ	1,200	Parfait with American cherry and lychee
ジェラート盛り合わせ	600	Pancake with cream and "SAKURA" surup
アフオガード	800	Gelato
チョコの盛り合わせ	1,500	Affogato
		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