

RECOMMEND TOP 3

前菜のおまかせ盛り合わせ Chef' s Selection of Appetizers S:1636(1800) /M:2546(2800)	
本日の ROBATA 焼き野菜 Today' s Robata-Grilled Vegetables ※お野菜の内容は別紙の おすすめメニューをご覧ください	
名物 !! 一本魚丸ごと 本日のアクアパッツァ House Specialty!! Whole Fish Aqua Pazza ※お魚の内容は別紙メニューにてご覧ください Ask	

CHARCUTERIE

スペイン産 擦りたてハモンセラノ Freshly Sliced Spanish Jamón Serrano	1000(1100)
スペイン産 サルチション Spanish Salchichón – Cured pork sausage with spices	728(800)
イタリア産 モルタデッラ Italian Mortadella – Delicately seasoned pork cold cut	773(850)
イタリア産 サラミ フィノッキオーナ (ハーブ入りサラミ)	819(900)
イタリア産 サラミ フィノッキオーナ Italian Salami Finocchiona (Herb-Infused Salami)	
スペイン産 イベリコベジョータ チョリソー Spanish Iberico Bellota Chorizo	910(1000)
自家製 パテ・ド・カンパーニュ Homemade Pâté de Campagne	819(900)
生ハムとサラミの盛り合わせ Assorted Prosciutto and Salami	S:1091(1200) M:1819(2000)
チーズ 3 種の盛り合わせ Assorted 3 Kinds of Cheese	910(1000)

TAPAS

Cold	
高知・佐川町 “吉本牛乳” お一人様おひとつがオススメ 塩パンナコッタと美味しいオリーブオイル Salted Panna Cotta with Premium Olive Oil	182(200) /1Piece
甘海老と甘夏 香草バターブルスケッタ Salted Panna Cotta with Premium Olive Oil	410(450) 1Piece
お一人様おひとつがオススメ グリーンピースのムース甘エビのタルタルと甘夏 Green Pea Mousse with Sweet Shrimp Tartare	455(500) /1 人前
クリームチーズのムースとハニーナッツ Cream Cheese Mousse with Honey Nuts	546(600)
さつまいもチップスとハニーマスカルポーネ Sweet Potato Chips with Honey Mascarpone	546(600)
旬フルーツとマスカルポーネと美味しい塩 Seasonal Fruits with Mascarpone and Fine Salt	637(700)
真蛸とアボカドのセビーチェ Octopus & Avocado Ceviche	910(1000)
ホタルイカとうるいのセビーチェ パッションフルーツビネグレット Firefly Squid & Uru-i Ceviche with Passion Fruit Vinaigrette	910(1000)
牛もも肉のカルパッチョ仕立て Beef Round Carpaccio Style	1091(1200)
ブラータチーズと旬フルーツのカプレーゼ Burrata & Seasonal Fruit Caprese	2000(2200)
Hot	
ポルチーニ茸と白身魚のアランチャーニ Porcini Mushroom & White Fish Arancini	455(500)/2P
青のりのもちもちゼッポリーニ Chewy Zeppoline with Aonori Seaweed	455(500)
シンプルなフレンチフライポテト Classic French Fries	455(500)
オリエンタルスイートチリポテト Oriental Sweet Chili Potatoes	637(700)

HOT DISHES

椎茸と自家製サルシッチャのリピエーニクミンの香り Stuffed Shiitake with Homemade Salsiccia – Hint of Cumin	455(500) /1Piece
マッシュポテトのチーズ焼き Baked Mashed Potatoes with Cheese	591(650)
トリッパ(牛ホルモン)のトマト煮込み Trippa – Slow-Cooked Beef Tripe in Tomato Sauce	728(800)
ホタルイカと筍 青海苔のアヒージョ Firefly Squid & Bamboo Shoot Ajillo with Herb Butter	819(900)
赤海老のアヒージョ Garlic Shrimp Ajillo with Red Prawns	910(1000)
ズッキーニ ミントのサルサヴェルデ Zucchini with Mint Salsa Verde	555(600)
春キャベツ バーニャカウダソース Charcoal-Grilled Spring Cabbage with Bagna Cauda Sauce	591(650)
玉ねぎ丸ごと焼き アイオリソース Whole Roasted Onion with Aioli Sauce	590(650)
蓮根 桜海老とアンチョビのスパイスパン粉 Crispy Lotus Root with Sakura Shrimp, Anchovy & Spiced Breadcrumbs	590(650)
筍 ふきのとうのタップナードソース Bamboo Shoots with Fuki-no-tō Tapenade Sauce	819(900)
米ナス セミドライトマトとオリーブプッタネスカ Eggplant Puttanesca – with Semi-Dried Tomatoes & Olives	590(650)
アスパラガス セミドライトマトのレモンバターソース Eggplant Puttanesca – with Semi-Dried Tomatoes & Olives	728(800)
千住葱炭火焼き ロメスコソース Charcoal-Grilled Senju Leek with Romesco Sauce	819(900)
焼きロメインレタス シーザーサラダ仕立て Grilled Romaine Lettuce – Caesar Salad Style	819(900)
真蛸炭火焼き プッタネスカソース Charcoal-Grilled Octopus with Puttanesca Sauce	1364(1500)
青森 みほのポークとローストポテト アリスタ風 Aomori “Miho Pork” & Roasted Potatoes – Tuscan Arista Style	1455(1600)
US産 牛肩 ロースのタリアータ US Beef Chuck Eye Roll Tagliata	1637(1800)
合鴨ロース 焦がし蜂蜜とオレンジのソース Roasted Duck Breast with Caramelized Honey & Orange Sauce	1728(1900)

PASTA

宮城県竹鶏ファーム直送 濃厚たまごのカルボナーラ Carbonara with Rich Egg from Takedori Farm, Miyagi	1364(1500)
鶏ラグーと三種の豆 アンチョビクリーム Chicken Ragù with Three Beans & Anchovy Cream	1455(1600)
自家製パンチェッタと 新玉ねぎのオイルソース Homemade Pancetta with New Onion Oil Sauce	1455(1600)
桜エビと春キャベツのアラビアータ Arrabbiata with Sakura Shrimp & Spring Cabbage	1546(1700)
真蛸とルッコラのトマトリゾット Tomato Risotto with Octopus & Arugula	1546(1700)
ホタルイカと アスパラガス山椒のジェノベーゼ Genovese with Firefly Squid, Asparagus & Sansho Pepper	1637(1800)
牛ラグーと筍のボロネーゼ 黒七味仕立て Beef Ragù Bolognese with Bamboo Shoots & Black Shichimi Spice	1728(1900)
本日のアイスクリーム Today' s Ice Cream	273(300)
ホワイトチョコのチーズケーキ White Chocolate Cheesecake	455(500)
大人のレトロプリン Classic Custard Pudding – Grown-Up Style	455(500)
自家製ティラミス Homemade Tiramisu	546(600)
濃厚テリーヌ・ショコラ Rich Chocolate Terrine	637(700)
ドルチェ盛り合わせ Assorted Desserts	1182(1300)