



D I N N E R

野菜の前菜盛り合わせ 1800

carrot, canola flower, kujyoonion, mushroom, olive, etc

金時人参のラペ / 山芋のロースト / クスクスとトマトのサラダ
根セロリのレムラード / オリーブマリネ / 本日の野菜

粉吹き芋、枇杷と杏のバター 950

potatos, loquat & apricot butter, tea syrup

粉吹き芋 / びわとアプリコットのバター / 紅茶のシロップ

黒毛和牛のしぐれ煮、塩と生姜のシュトロイゼル 1200

wagyu boiled, salt & ginger, goat milk cheese, fig

しぐれ煮のテリーヌ / 塩と生姜のそばろ / 山羊のチーズ / イチジク

青えんどう豆の羊羹と西瓜のグラニテ 900

sweetbean jelly, watermelon, rhubarb & edamame, cheese

うぐいす餡の羊羹 / マスカルポーネ / 西瓜のシャーベット / ルバーブと枝豆

シマアジのオイルサーディンと白瓜の葛煮 1300

oil sardine, pickling melon, mashed potato, cheese

シマアジのオイルサーディン / 白瓜の葛煮 / リコッタチーズのマッシュポテト

紅富士サーモンの焼き漬けとズッキーニのサラダ 1300

benifuji salmon, jasmine cream, zucchini

紅富士サーモンの甘漬け / ジャスミンのクリーム / ズッキーニのサラダ

岩中豚のプティサレ、パプリカのシートとマリネ 1250

iwachupork, paprika, sugar pea vine, cacao

岩中豚バラ肉 / パプリカ / 豆苗 / カカオ豆のアクセント

表示価格は税込価格です。



a n i c c a



D I N N E R

鰹のミキュイ、
茗荷のコンフィとしじみのジュレ

bonito,japanese ginger,clams gelee,almond milk

鰹のレアソテー / 茗荷のコンフィ / しじみのジュレ / アーモンドミルク

1700

仔牛肩肉の低温調理、
リコッタチーズと塩メレンゲ

veal,ricott cheesea,milk sauce,salt meringue

仔牛肩肉 / リコッタチーズ / 塩メレンゲ / 牛乳のコンフィチュール

1600

フォアグラのポワレ、
薄いパイ生地とグレープフルーツ

foie gras,pie dough,grapefruit

フォアグラのポワレ / 薄いパイ生地 / グレープフルーツのジャムと砂糖漬け

1700

丹波黒鶏のステーキ、
マッシュポテトと

grilled chicken,mashed potato,breast or thigh

丹波黒鶏 / スモーキーなマッシュポテト

胸 2400 / 腿 2600

骨付き仔羊のロティ、ビーツとカシスのグラニテ

lamb chop,urui plant,beets & black currant sherbet

玉露で燻した仔羊 / 白ウルイ / ビーツとカシスの冷たいソース

2600

軽く熟成させた骨付き岩中豚ロースのコンフィ

iwachu pork,savoy cabbages sauce and dry

骨付き岩中豚 / ちりめんキャベツのピューレとドライ

2700

表示価格は税込価格です。



a n i c c a

