



## D I N N E R

野菜の前菜盛り合わせ 1900

yam&lotus root,tomato salad,celeriac,olive,etc

白瓜のアイオリソース / 山芋と蓮根のロースト / トマトと大麦小麦のサラダ  
根セロリのレムラード / オリーブマリネ / 本日の野菜など

粉吹き芋、和梨と蜜柑のバター 950

potatos,pear&mandarin butter,tea syrup

粉吹き芋 / 和梨と蜜柑のバター / 紅茶のシロップ

黒毛和牛のしぐれ煮、ゆり根のムースと 1450

wagyu boiled ,salt&ginger,lily bulb,burrata cheese

しぐれ煮のテリーヌ / 塩と生姜のそばろ / ゆり根のムース / プラータチーズ

栗の羊羹、セミドライトマトと  
スカモルツアチーズ 950

chestnut jelly,dried tomato,scamorzacheese

栗の羊羹 / 自家製セミドライトマト / スカモルツアチーズ / 栗の粉

甘鯛のミキュイ、つくね芋とベシャメルソース 1650

tilefish,olive oil,yam,bechamel sauce,mascarpone

甘鯛 / オリーブオイル / つくね芋 / ベシャメルソース / マスカルポーネ

紅富士サーモンの焼き漬け、野草と花のサラダ 1450

benifuji salmon,marmalade,wild grass

紅富士サーモンの甘漬け / 檸檬のジャム / ブールブランソース / 季節の草花

霧島豚のリエット、青つぶ貝のフュメとラクレット 1300

rilette,shellfish&raclette,plum,peanut

霧島豚のリエット / つぶ貝の出汁とラクレット / 発酵プラム / ピーナッツ

表示価格は税込価格です。



a n i c c a



## D I N N E R

タコ焼き 1750

～蛸のロティ、山わさびのベアルネーズ～

octopus,egg yolk source,fish stock,turnip

蛸のロースト / 卵黄のソース / 温かい出汁 / カブのラグー

熟成させたもち豚肩ロースのロティと 1950

3種類のキノコ

pork,maitake,truffle,mashroom,burrata cheese

もち豚肩ロース / 舞茸 / トリュフ / マッシュルーム / ブラータチーズ

牛タンのパイ包み、 1850

二種のチーズとヨーグルトのソース

beef tongue,ricotta&goatmilkcheese,yogurt source

牛タンのパイ包み / リコッタと山羊と青カビのチーズ / 唐辛子のペースト

丹波黒鶏のステーキ、 胸 2500 / 腿 2700

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

仔羊のロティ、エシャロットのスープとリコリスの香り 2700

lamb roast,,peanut,shallot soup,licorice

仔羊の肩ロース / ピーナッツ / 竹炭 / リコリスの香り / 十六ささげ

糠漬けした牛ハツのステーキ、キャラメルのシート 2600

beef heart,dried tomato,popcprn,caramel

牛ハツ / ドライトマト / ポップコーン / キャラメルのシート

表示価格は税込価格です。



a n i c c a

