



D I N N E R

野菜の前菜盛り合わせ 1800

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、無花果と蜜柑のバター 950

potatos,fig&mandarin butter,tea syrup

粉吹き芋 / 黒イチジクと蜜柑のバター / 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 / ブラータチーズ

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、カカオの土とビーツ 1450

benifuji salmon,cacao,beets,ricotta cheese

紅富士サーモンの甘漬け / ビーツ / カカオで作った土 / リコッタチーズ

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,peanut

霧島豚のリエット / つぶ貝の出汁とラクレット / 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 / カブのラガー

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, mushroom, 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

猪のロティ、 2000

竹炭とドンダリのソース

boar meat, pistachio, cauliflower, chestnut

猪肩ロース / カリフラワーのムース / ピスタチオ / 栗 / 春菊パウダー

丹波黒鶏のステーキ、 2600

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

蝦夷鹿のオイルバス、枝の香りとお米のソース 2700

venison, liquorice, juniper berry, rice source

蝦夷鹿腰肉 / リコリス / ジュニパーベリー / むかご / 浅利と米のソース

糠漬けした牛ハツのステーキ、キャラメルシート 2600

beef heart, dried tomato, popcorn, caramel

牛ハツ / ドライトマト / ポップコーン / キャラメルシート

表示価格は税込価格です。



a n i c c a

