



Chef's Selection \$120

Amuse

Carrot Mousse with Red Shrimp, Consommé Jelly

人参のムース、赤海老、コンソメジュレ

Appetizer

Lightly Smoked Octopus with Fennel Salad

真ダコの燻製、フェンネルサラダ

Soup

Cauliflower Soup

カリフラワーのスープ

Pasta

Ricci Di Mare (Fresh Sea Urchin, Pepperoncino Style)

生うにのペペロンチーノ風

or

Portobello Carbonara

ポルタベッロのカルボナーラ

Fish

Steamed Fish with Scallop Risotto in Scallop Broth

鮮魚のヴァプール、帆立のリゾット、帆立のだし茶漬け

Main

Braised Beef Cheek in Red Wine Sauce

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み、山芋とクスクスを添えて

Dessert

Pear Compote with Puff Pastry and Earl Grey Gelato

洋梨のコンポート パイとアール 그레이のジェラート添え





— **APPETIZER** —

B Truffle Omelette \$65
トリュフオムレツ

Kona Kampachi Carpaccio \$26
コナ産カンパチのカルパッチョ

Grilled Scallops, Spec, Burdock Purée \$26
ホタテのグリル、スペックハム、ゴボウのピューレ

Shrimp and Basil Pate de Brick with Mango Cream \$24
海老とバジルのパートブリック マンゴクリーム添え

Foie gras, Local Corn and Apple Tart with Truffle Foam \$28
フォアグラ、ローカルコーン、リンゴのタルト トリュフ風味のフォーム添え

GF Prosciutto from Parma, Italy \$24
パルマ産生ハム

V GF Italian Burrata Cheese Caprese \$22
イタリア産ブラータチーズのカプレーゼ

— **SOUP & SALAD** —

V Cold Sweet Onion Soup \$12
ローカルオニオンの冷製ポタージュ

B Lobster Salad \$34
ロブスターサラダ

V GF Roasted Mushroom Salad Topped with Parmigiano \$18
ローストマッシュルームサラダ

GF Gluten Free
V Vegetarian
B Chefs Recommendation



PASTA & RISOTTO

Linguine

Pescatore (Clam, Shrimp, Head-on Scampi, Scallop, Squid, King Crab) \$48

ペスカトーレ (手長海老、海老、あさり、帆立、キングクラブ) リングイネ

Tagliatelle

Carbonara (Bacon, Half-Boiled Egg, Pecorino Romano) \$28

カルボナーラ タリアテッレ

(Additional Seasonal Truffle +\$MP)

(トリュフ追加 +\$MP)

Spaghetti

***B** Ricci Di Mare (Fresh Sea Urchin, Pepperoncino Style) \$40*

生うにのペペロンチーノ風

***B** Vongole Bianco (Fresh clam, White wine, Garlic, Chili flake) \$32*

ボンゴレビアンコ

Granchio (King crab, Tomato Cream Sauce) \$39

タラバガニのトマトクリームソース

Rigatoni

Bolognese (Washugyu, Red Wine Tomato Sauce) \$32

和州牛のボロネーゼ

Amatriciana (Tomato Sauce, Onion, Guanciale, Pecorino Romano) \$28

アマトリチャーナ (トマトソース、オニオン、グアンチャーレ、ペコリーノロマーノ)

Risotto

***GF** Risotto Al Tartufo (Truffle Risotto) \$65*

トリュフのリゾット

***GF** Gluten Free*

***V** Vegetarian*

***B** Chefs Recommendation*



— PIZZA —

Rossa (with Tomato Sauce)

Prosciutto e Mascarpone (Mozzarella, Prosciutto, Mascarpone, Basil) \$25

プロシュート マスカルポーネ

Diavola (Spicy Salami, Mozzarella) \$24

スパイシーサラミ、モッツァレラ

V Margherita (Mozzarella, Basil, Fresh Tomato) \$24

モッツァレラ、トマト、バジル

B Pescatore (King Crab, Scallop, Shrimp, Squid) \$32

ペスカトーレ

Bianca (without Tomato Sauce)

Norcia (Mozzarella, Italian Sausage, Mushroom, Walnut, Truffle Oil) \$26

イタリアンソーセージ、モッツァレラ、トリュフオイル

(Additional Seasonal Truffle +\$MP)

(トリュフ追加 +\$MP)

V Quattro Formaggio (Mozzarella, asiago, gorgonzola, parmigiana) \$26

4 種のチーズ

Bismarck (Asparagus, mozzarella, smoked guanciale, half-boiled egg) \$26

ビスマルク

GF Gluten Free

V Vegetarian

B Chefs Recommendation



MAIN DISH

ROSSINI

Beef Filet Mignon, Foie Gras, Potato Puree,

Perigueux Sauce, Truffle

牛フィレ、フォアグラ、トリュフ

GF *ask for no sauce

\$68

B BISTECCA ALLA FIORENTINA

Grilled Black Angus T-Bone Steak

「ビステッカ」

フィレンツェ風ブラックアンガス牛のTボーンステーキ

\$140

Roasted Half Chicken

ピザ窯で焼き上げたハーフチキン

\$38

Braised beef cheek in red wine sauce

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

\$48

Catch of the Day

本日の魚料理

\$39

GF Gluten Free

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness.

* An 18% gratuity will be automatically added to parties of six or more.

*A credit card is required to secure the reservation. Should the reservation be canceled less than 24 hours prior to the reservation time, a fee of \$50 per person will be charged.



Learn about
our plates - ARAS -



— *DESSERT* —

**please let your server know of any nut allergies*

Mont Blanc \$17

モンブラン

Pear Compote with Earl Grey Gelato \$15

洋ナシのコンポート アールグレイジェラート添え

Classic Style Tiramisu \$15

クラシックスタイル ティラミス

Panna Cotta with White Wine Jelly and Fruits \$14

パナコッタ 白ワインジュレ添え

GF Affogato (Vanilla Gelato in Espresso) \$12 Add Frangelico +\$6

アフオガード、バニラジェラート、エスプレッソ フランジェリコ追加

GF Chef's Gelato of The Day \$11

本日のシェフ特製ジェラート

GF Gluten Free

B Chefs Recommendation

Coffee and Tea

Lavazza Italian Coffee \$6

Café Latte \$6

Cappuccino \$6

Espresso Single \$5 Double \$8

Macchiato \$5.5

Hot or Iced Tea \$5.5

Plantation Iced Tea \$5.5

