

# DEGUSTAZIONE

\$130 per guest

\$60 wine pairing (2oz)

\*tax and gratuity are not included

## Stuzzichino

Tartare di Gamberetti con Caviale  
caviar, ama ebi, light yuzu vinaigrette

🍷 *Champagne, Devaux "Grand Reserve Brut", Champagne, France*

## Zuppa

Zuppa di Aragosta  
lobster bisque, claw meat, brioche

🍷 *Pinot Grigio Rosé, Scarbolo "Ramato", Friuli Venezia Giulia, Italy*

## Insalata

Insalata Caprese  
locally grown tomatoes, burrata cheese, petite basil

🍷 *Chardonnay, Il Borro "Lamelle", Toscana, Italy*

## Pasta

Tagliatelle ai Ricci di Mare  
uni, white wine garlic tomato cream sauce (a la carte size + \$10)  
🍷 *Sauvignon Blanc / Semillon, Cullen Margaret River Valley, Australia*

-or-

Gnocchi Viola  
house made local okinawan sweet potato gnocchi, prosciutto di parma,  
walnuts, parmigiano reggiano, sage butter sauce (a la carte size + \$10)  
🍷 *Pinot Noir, Grosjean "Vigna Tzeriat", Valle d'Aosta, Italy*

## Secondo

Filetto alla Rossini  
sous-vide beef tenderloin, foie gras, truffle  
mashed potatoes, truffle rossini reduction 🍄  
🍷 *Chianti Classico Riserva, Tenuta di Arceno, Toscana, Italy*

## Dolce

Tiramisu  
a deconstructed take on arancino's signature tiramisu

**Seasonal Truffle Tableside Service \$30**  
pairing recommendations are indicated by 🍄

\*consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

# DEGUSTAZIONE

お一人様 \$130

ワインペアリング \$60

(5種類のワイン 各2oz)

\*税金とチップは含まれておりません

## Stuzzichino

Tartare di Gamberetti con Caviale

キャビアと甘エビのマリアージュ

🍷 Champagne, Devaux "Grand Reserve Brut", Champagne, France

## Zuppa

Zuppa di Aragosta

まろやかに仕立て上げたロブスターのクリームスープ シェリー風味

🍷 Pinot Grigio Rosé, Scarbolo "Ramato", Friuli Venezia Giulia, Italy

## Insalata

Insalata Caprese

カプレーゼ 高級ブラータ生チーズとローカルトマト

🍷 Chardonnay, Il Borro "Lamelle", Toscana, Italy

## Pasta

Tagliatelle ai Ricci di Mare

甘みたっぷり 生ういのクリームソース タリアテッレ

(単品サイズを追加\$10でご注文いただけます)

🍷 Sauvignon Blanc / Semillon, Cullen Margaret River Valley, Australia

-or-

Gnocchi Viola

自家製沖縄地元産サツマイモのニョッキ、生ハム デイ パルマ、クルミ、パルミジャーノ・レッジャーノ、

セージバターソース (単品サイズを追加\$10でご注文いただけます)

🍷 Pinot Noir, Grosjean "Vigna Tzeriat", Valle d'Aosta, Italy

## Secondo

Filetto alla Rossini

U.S.フィレミニオンステーキ&絶品フォアグラソテー

トリュフ入りの特製マッシュポテト添え 🍄

🍷 Chianti Classico Riserva, Tenuta di Arceno, Toscana, Italy

## Dolce

Tiramisu

ティラミス

旬のトリフ

🍄 印のメニューに最適 \$30