

DEGUSTAZIONE \$100

Five Course 5コースメニュー  
with "tasaki" wine pairing \$140

STUZZICHINO

**Tartare di Gamberetti con Caviale**  
caviar, ama ebi, light yuzu vinaigrette\*  
キャビアと甘エビのマリアージュ\*

ZUPPA

**Zuppa di Aragosta**

lobster bisque, claw meat, brioche  
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  
🍷 *franciacorta, bellavista "saten", lombardia, italy*

ANTIPASTO

choice of

**Bagna Cauda** fresh vegetable crudités, warm anchovy garlic dip  
“バーニャカウダ” こだわり有機野菜のアンチョビガーリックオイルフォンデュ  
🍷 *brachetto, banfi "rosa regale" piemonte, italy*

or

**Insalata Caprese** locally grown tomatoes, burrata cheese, balsamic caviar, petite basil  
フレッシュトマトとブラータ生チーズのカプレーゼ  
🍷 *brut rosé, schramsberg "mirabelle" napa valley, california valley, oregon*

PRIMO

choice of

**Spaghetti Ricci di Mare** uni, white wine garlic tomato cream sauce\*  
甘みたっぷり生うにのクリームソース スパゲティ\*  
🍷 *sauvignon blanc / semillon, cullen margaret river valley, australia*

or

**Spaghetti alla Carbonara** local waimana tkg poached egg,  
parmigiano reggiano, cream, pancetta, truffle butter\*  
ワイマナロの新鮮卵を使ったカルボナーラスパゲティ 白トリュフオイル仕立て\*  
🍷 *greco di tufo, mastroberardino, campania, italy*

SECONDO

**Lombata di Manzo**

us prime ribeye, green peppercorn sauce USプライムリブアイステーキ、グリーンペッパーソース  
🍷 *chianti classico riserva, san felice "il grigio", toscana, italy*

DOLCE

choice of

**Tiramisu** a deconstructed take on arancino's signature tiramisu ティラミス  
or

**Bianco Mangiare** roasted almond panna cotta, coconut sorbetto, coconut granita siciliana  
アーモンドパンナコッタ ココナツシャーベット添え