

DEGUSTAZIONE \$100

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

STUZZICHINO

Tartare di Gamberetti con Caviale

caviar, *moloka'i* ama ebi, light yuzu vinaigrette*
キャビアとモロカイ島産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
🍷 *brut rosé, mumm, napa valley, california*

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

Spaghettoi 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 pepper 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