



## ***Chef's Selection \$135***

### *Amuse*

*Cold Green Pea Soup, Caviar, King Crab*

冷製グリーンピーススープ、キャビア、キングクラブ

### *Cold Appetizer*

*Foie Gras Mousse, Sugar Snap Peas, Walnuts*

フォアグラのムース、スナップエンドウ、クルミ

### *Hot Appetizer*

*Sautéed Scallops, Green Asparagus, Fresh Tomato Sauce*

帆立のソテー、アスパラガス、フレッシュトマトソース

### *Pasta*

*Ricci Di Mare (Fresh Sea Urchin, Pepperoncino Style)*

生うにのペペロンチーノ風

### *Fish*

*Today's Catch, Clam, Orange Cream Sauce*

本日の鮮魚、あさり、オレンジクリームソース

### *Main*

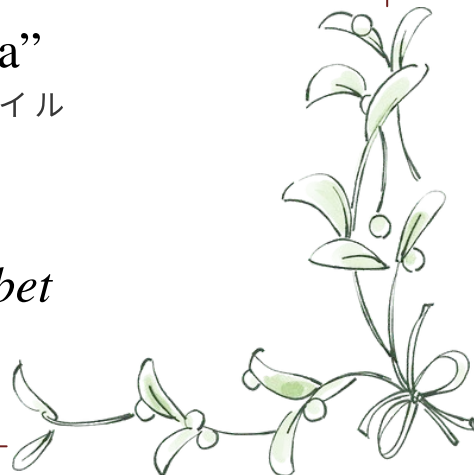
*Prime Tenderloin "Saltimbocca"*

プライムフィレ、サルティンボッカスタイル

### *Dessert*

*Strawberry Tart with Yuzu Sorbet*

苺タルト 柚子シャーベット添え





Learn about  
our plates - ARAS -



— **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

*Sautéed Scallops (6 pcs), Green Asparagus, Fresh Tomato Sauce* \$36  
帆立のソテー、アスパラガス、フレッシュトマトソース

*Berkshire Pork and Foie Gras Pâté* \$28  
バークシャー豚とフォアグラのパテ

*Fresh Oyster with Red Wine Vinaigrette (4 pcs)* \$26  
生牡蠣 赤ワインビネガーソース  
Add Fresh Uni(生うに追加) \$24  
Add Caviar(キャビア追加) \$30

*Foie Gras, Local Corn and Seasonal Fruit Tart with Truffle Foam (2 pcs)* \$28  
フォアグラ、ローカルコーン、季節のフルーツのタルト 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

*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ーフチキン

\$42

**Prime Tenderloin “Saltimbocca Style”**

プライムフィレ “サルティンボッカ”

\$52

**Catch of the Day**

本日の魚料理

\$42

*GF* **Gluten Free**

*B* **Chefs Recommendation**

\*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*

*B* **Chocolate Basque Cheesecake with Fresh Orange \$17**

チョコレートバスクチーズケーキ オレンジ添え

**Strawberry Tart with Yuzu Sorbet \$16**

苺タルト 柚子シャーベット添え

**Classic Style Tiramisu \$15**

クラシックスタイル ティラミス

**Panna Cotta with Fruits \$14**

パンナコッタ フルーツ添え

*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**

