



Proposte del giorno

本日のおすすめ

シェフが厳選した食材を使用し、本日のおすすめ料理をご案内いたします。
築地から仕入れたばかりの魚介類を始めとし、新鮮な野菜やお肉を丁寧に調理します。

私達がおすすめる本日のお料理は、皆様のいつも通りをちょっとだけ特別にいたします。
数量にも限りがございますのでお早めにご注文くださいませ。

Antipasti del giorno

本日の前菜

平目のカルパッチョ	¥ 1,600	<i>Flatfish carpaccio</i>
バターナッツかぼちゃのポタージュ	¥ 800	<i>Potage of butternuts squash</i>
レッドチコリとゴルゴンゾーラのサラダ	¥ 1,200	<i>Salad of gorgonzola and red chicory</i>
殻付き帆立とフィノッキオの取り寄せ	¥ 2,200	<i>Scallop with shell and finocchio</i>
真鯛と蓮根のマリネ	¥1,200	<i>Marinated of sardine and lotus root</i>
秋刀魚のカルピオーネ	¥ 900	<i>Escabeche of pike</i>
モルタデッラと秋茄子のフリット	¥ 1,200	<i>Fried foll eggplant and mortadella</i>

Primi del giorno

本日のパスタ料理

スパゲティーニ グアンチャーレと舞茸をオイルの香りで	¥ 1,800	<i>Olive oil sauce spaghetti with mushrooms and bacon</i>
スパゲッティ アツラ アラビアータ	¥ 1,700	<i>Simple spicy tomato sauce spaghetti "Arrabbiata"</i>

Pizze del giorno


本日のピッツァ

秋刀魚のマリナーラ	¥ 1,900	<i>Marinara with Pike</i>
贅沢ポルチーニのピッツァ	¥ 2,600	<i>Porcini pizza</i>

Secondi del giorno

本日のメイン料理

仔羊モモ肉 タリアータ仕立て	¥ 2,200	<i>Grilled lamb round served slice</i>
牛テールのヴァッチナーラ	¥ 2,200	<i>Stewed beef tail "Vaccinara"</i>
平目のアクアパッツァ	¥ 2,100	<i>Acqua pazza of flatfish</i>



MENU Alla Carta

アラカルト

アラカルトには表参道bambooの定番がラインナップをしており、
日本ならではの四季折々の食材がメニューを彩ります。
ご来邸された際は、是非シーズンごとのメニューをお楽しみください。

Antipasti

前菜

ピンチョス(7種)	¥ 1,200	<i>Assorted seven appetizers "pincos"</i>
パルマ産プロシュート	¥ 700	<i>Prosciutto of Parma</i>
タコのカルパッチョ	¥ 1,100	<i>Octopus carpaccio</i>
季節野菜のバーニャカウダ	¥ 1,200	<i>Seasonal salad "Bagna cauda"</i>
あなたのシーザーサラダ	¥ 1,200	<i>Caesar salad</i>
パクチーとアボカドのサラダ	¥ 900	<i>Salad of fresh coriander and avocado</i>

Paste e Risotto

パスタ・リゾット

花びらと香草のマルタリアーティ 季節野菜と軽いクリームソース	¥ 2,200	<i>Cream sauce, herb & petal in martagliati with vegetables</i>
スパゲッティ 和牛を使用した渾身のボロネーゼ	¥ 2,200	<i>Japanese beef meat sauce spaghetti "Bolognese"</i>
タリアテッレ オマール海老のトマトクリームソース	¥ 2,400	<i>Tomato cream sauce tagliatelle with Omar shrimp</i>
リゾット モンサンミッシェル産ムール貝とフレッシュトマト	¥ 1,900	<i>Fresh tomato risotto with mussels</i>

Pizze

ピッツァ

マルゲリータ	¥ 1,700	<i>Tomato sauce pizza with mozzarella and basil "Margherita"</i>
クアトロフォルマッジ	¥ 1,800	<i>Quattro formaggi</i>
自家製サルシッチャとキャベツ	¥ 1,800	<i>Homemade sausage and cabbage</i>
プロシュートコットとマスカルポーネ	¥ 1,900	<i>Boiled prosciutto and mascarpone cheese</i>
海老とアボカド	¥ 1,900	<i>Shrimp and avocado</i>

Carne e Pesce

肉料理・魚料理

表参道bamboo 特製ローストチキン	¥ 2,000	<i>bamboo special roast chicken</i>
イベリコ豚“プルマ”のグリル シェリーソースと	¥ 2,300	<i>Grilled Pluma Iberico with sherry sauce</i>
熊本県産“赤牛”ロースのグリル (100g~)	¥ 3,800	<i>Grilled Japanese beef "AKA-USHI" from Kumamoto</i>
カジキマグロのグリル サルモリーリョソース	¥ 1,800	<i>Grilled swordfish with salmoriglio sauce</i>

Dolce

デザート

チョコレートのタルト仕立て	¥ 800	<i>Original chocolate tart</i>
ティラミス	¥ 800	<i>Tiramisu</i>
モンブラン	¥ 900	<i>Monblanc</i>
ピンチョスデザート(6種)	¥ 1,000	<i>Assorted six dessert "Pinchos"</i>
アイスの盛り合わせ	¥ 600	<i>Assorted ice cream</i>

Digestivo

食後酒

Caffè e Tè

コーヒー&紅茶

Contorni

サイドメニュー

自家製フォカッチャ	¥ 300	<i>Homemade focaccia</i>
トリュフ香るフライドポテト	¥ 700	<i>Fried potato truffle flavor</i>
カポナータ	¥ 500	<i>Stew vegetables with tomatoes "Caponata"</i>
色とりどりのグリル野菜	¥ 500	<i>Grilled vegetables</i>
ルッコラとパルミジャーノ	¥ 500	<i>Arugula and parmigiano reggiano</i>

自家製リモンチェットロ	¥ 700	<i>Homemade limoncello</i>
アマレット	¥ 700	<i>Amaretto</i>
アヴェルナ・アマーロ	¥ 700	<i>Averna amaro</i>
ノッチェットロ	¥ 700	<i>Nocello</i>
グラッパ	¥ 700	<i>Grappa</i>

コーヒー	¥ 600	<i>Coffee</i>
エスプレッソ	¥ 500	<i>Espresso</i>
カフェラッテ	¥ 700	<i>Caffe latte</i>
カプチーノ	¥ 700	<i>Cappuccino</i>
紅茶	¥ 600	<i>Tea</i>
セレブレーション	¥ 700	<i>Celebration</i>
スウィートローズハーブティ	¥ 700	<i>Sweet rose herb tea</i>
オレンジカモミール	¥ 700	<i>Orange chamomile</i>