

C  R R E N T E

## La vita

Italian Amuse Bouche  
シェフからの“イタリアンアミューズ”

Green Asparagus cooked in two ways  
with Potato Puree and Sakura Infusion  
グリーンアスパラガスを2種の調理法で  
ジャガイモのピューレ 桜のハーモニー

Homemade Ciabatta  
自家製チャバタ

Homemade Fusilli Aglio e Olio  
With Octopus and Celery  
自家製フジッリ 風味豊かなタコとセロリのアーリオオーリオ

Sautéed Seafood in Crustacean Nage  
香ばしく焼き上げた海の幸のソテー 甲殻類のナージュ仕立て

Or  
または

Sautéed Japanese Wagyu Beef  
with Homemade Genovese and Kaffir Lime Leaves  
沖縄県産和牛のソテー 自家製ジェノベーゼ エスニックの香りを閉じ込めて

Fresh Strawberry  
至福のひととき 爽やかな酸味広がるフレッシュイチゴ

Chamomile and sweet and sour Tropical Jelly  
Almond Milk Gelato served with Chai Bubbles  
春の装い カモミールと甘酸っぱいトロピカルジュレ  
アーモンドミルクジェラート チャイ風味のバブル添え