

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 *Assorted seven appetizers "pinchos"*

パルマ産プロシュート ¥ 700 *Prosciutto of Parma*

レッドチコリとゴルゴンゾーラのサラダ ¥ 1,200 *Salad of gorgonzola and red chicory*

あなたのシーザーサラダ ¥ 1,200 *Caesar salad*

パクチーとアボカドのサラダ ¥ 900 *Salad of fresh coriander and avocado*

天然真鯛のカルパッチョ ¥ 1,600 *Natural red sea bream carpaccio*

自家製サルシッチャと白いんげん豆のスープ ¥ 800 *Soup with homemade sausage and white beans*

天使の海老と芽キャベツのフリット ¥ 800 *Fried angel of shrimp and brussels sprouts*

フォアグラエッグ ¥ 1,500 *Four grass and fried egg with bagnaetta*

カリフォルニア産 濃厚ブラータチーズとフルーツトマトのカブレレーゼ仕立て ¥ 2,500 *"Caprese" Brinata cheese and fruits tomato*

Paste

パスタ

スパゲッティ ¥ 2,200 *Japanese beef meat sauce spaghetti "Bolognese"*
和牛を使用した渾身のボロネーゼ

タリアテッレ ¥ 2,400 *Tomato cream sauce tagliatelle with Dmar shrimp*
オマール海老のトマトクリームソース

スパゲッティ ¥ 1,900 *Egg and cream sauce spaghetti with bacon and pepper*
みんな大好きカルボナーラ

リゾット ¥ 1,900 *Ricotta with blood beans and bottargaoil*
旬のそら豆をカラスミのアクセントと

リングイネ・フィニ ¥ 1,800 *Cream sauce linguine with clams and basil*
ボンゴレピアンコ “新世界”

スパゲッティニ ¥ 1,700 *Pure of Nanchana sauce spaghetti with bacon*
菜の花のピューレで和え 春らしい色合いで

Pizze

ピッツァ

マルゲリータ ¥ 1,700 *Tomato sauce pizza with mozzarella and basil "Margherita"*

クアトロフォルマッジ ¥ 1,800 *Quattro formaggi*

自家製サルシッチャとブロッコリー ¥ 1,800 *Homemade sausage and broccoli sprouts*

プロシュートコットとマスカルポーネ ¥ 1,900 *Boiled prosciutto and mascarpone cheese*

海老とアボカド ¥ 1,900 *Shrimp and avocado*

しらすのマリナーラ ¥ 1,900 *Marinara with shirasu*

カラブリア産 ピリ辛サラミ “ンドゥイヤ” ¥ 2,400 *"Pizza picante" salami nduja*

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>
熊本県産“赤牛”ロースのステーキ (100g~)	¥ 3,800	<i>Japanese beef "AKA-USHI" from Kumamoto</i>
カジキマグロのグリル サルモリーリソース	¥ 1,800	<i>Grilled swordfish with salmoriglio sauce</i>
イベリコ豚の希少部位“プルマ”のグリル 甘く煮詰めたシェリーソースと共に	¥ 2,300	<i>Grilled Pluma Iberico with cherry sauce</i>
山形豚 肩ロース肉と旬たけのこのグリル	¥ 2,100	<i>Pork Yamagata with bamboshoit</i>

Contorni

サイドメニュー

パンの盛り合わせ	¥ 300	<i>Assorted bread 3kinds</i>
トリュフ香るフライドポテト	¥ 700	<i>Fried potato truffle flavor</i>

Dolce

デザート

ティラミス	¥ 800	<i>Tiramisu</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>
ドルチェピッツア 旬いちごと洋梨をマスカルポーネチーズと	¥ 2,480	<i>Dessert pizza with strawberry and pear</i>

Digestivo

食後酒

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

Caffè e Tè

コーヒー&紅茶

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