

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

天然真鯛のカルパッチョ	¥ 1,600	<i>Natural red sea bream carpaccio</i>
自家製サルシッチャと白いんげん豆のスープ	¥ 800	<i>Soup with homemade sausage and white beans</i>
ホタルイカとドライトマトのサラダ	¥ 1,400	<i>Salad of firefly squid and dry tomato</i>
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プレーゼ仕立て	¥2,500	<i>"Caprese" Burrata cheese and fruits tomato</i>
天使の海老と芽キャベツのフリット	¥ 800	<i>Fried angel of shrimp and brussels sprouts</i>
フォアグラエッグ	¥ 1,500	<i>Fair gras and fried egg with baguette</i>

Primi del giorno

本日のパスタ・リゾット

リゾット 旬のそら豆をカラスミのアクセントと	¥ 1,900	<i>Risotto with broad beans and bottarga</i>
リングイネ・フィニ ボンゴレビアンコ “新世界”	¥ 1,800	<i>Cream sauce linguine with clams and basil</i>
スパゲッティーニ 春キャベツとアンチョビのアーリオオーリオ	¥ 1,700	<i>Olive oil sauce spaghetti with anchovies and cabbage</i>

Pizze del giorno


本日のピッツァ

しらすのマリナーラ	¥ 1,900	<i>Marinara with shirasu</i>
カラブリア産 ピリ辛サラミ “ンドゥイヤ”	¥ 2,400	<i>"Pizza picante" salami nduja</i>
ドルチェピッツァ 旬いちごと洋梨をマスカルポーネチーズと	¥ 2,480	<i>Desert pizza with strawberry and pear</i>

Secondi del giorno

本日のメイン料理

山形豚 肩ロース肉と旬たけのこのグリル	¥ 2,400	<i>Pork Yamagata with bambooshoot</i>
ニュージーランド産 仔羊のグリル	¥ 2,200	<i>Simple grilled Lamb</i>
U.S産牛ハラミのステーキ	¥ 2,500	<i>Beef skirt steak</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 "pinchos"</i>
パルマ産プロシュート	¥ 700	<i>Prosciutto of Parma</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>
あなたのシーザーサラダ	¥ 1,200	<i>Cesar salad</i>
パクチーとアボカドのサラダ	¥ 900	<i>Salad of fresh coriander and avocado</i>
彩り焼き野菜盛り合わせ あつあつのチーズフォンデュをかけて	¥ 1,600	<i>Sautéed vegetables with cheese fondue sauce</i>

Paste

パスタ

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

Pizze

ピッツア

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ブロッコリー	¥ 1,800	<i>Homemade sausage and broccoli sprouts</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>

<u>Carne e Pesce</u>			<u>Dolce</u>		
肉料理・魚料理			デザート		
<p>表参道bamboo 特製ロースチキン</p> <p>¥ 2,000</p> <p><i>bamboo special roast chicken</i></p>	<p>熊本県産“赤牛”ロースのステーキ (100g~)</p> <p>¥ 3,800</p> <p><i>Japanese beef "AKA-USHI" from Kumamoto</i></p>	<p>カジキマグロのグリル サルモリーリョソース</p> <p>¥ 1,800</p> <p><i>Grilled swordfish with salmoniglio sauce</i></p>	<p>イペリコ豚の希少部位“プルマ”のグリル 甘く煮詰めたシェリーソースと共に</p> <p>¥ 2,300</p> <p><i>Grilled Pluma Iberico with cherry sauce</i></p>	<p>チョコレートタルト仕立て</p> <p>¥ 800</p> <p><i>Original chocolate tart</i></p>	<p>ティラミス</p> <p>¥ 800</p> <p><i>Tiramisu</i></p>
			<p>旬いちごのタルト バルサミコをソースにして</p> <p>¥ 950</p> <p><i>Strawberry tart with balsamico flavor</i></p>	<p>ピンチョスデザート(6種)</p> <p>¥ 1,000</p> <p><i>Assorted six dessert "Pinchos"</i></p>	<p>アイスの盛り合わせ</p> <p>¥ 600</p> <p><i>Assorted ice cream</i></p>
			<p>ドルチェピッツァ 旬いちごと洋梨をマスカルポーネチーズと</p> <p>¥ 2,480</p> <p><i>Dessert pizza with strawberry and pear</i></p>		
<u>Contorni</u>			<u>Digestivo</u>		
サイドメニュー			食後酒		
<p>パンの盛り合わせ</p> <p>¥ 300</p> <p><i>Assorted bread 3kinds</i></p>			<p>自家製リモンチェッロ</p> <p>¥ 700</p> <p><i>Homemade limoncello</i></p>		
			<p>アマレット</p> <p>¥ 700</p> <p><i>Amaretto</i></p>		
			<p>アヴェルナ・アマーロ</p> <p>¥ 700</p> <p><i>Averna amaro</i></p>		
			<p>ノツチェッロ</p> <p>¥ 700</p> <p><i>Nocello</i></p>		
<p>トリュフ香るフライドポテト</p> <p>¥ 700</p> <p><i>Fried potato truffle flavor</i></p>			<p>グラッパ</p> <p>¥ 700</p> <p><i>Grappa</i></p>		
			<u>Caffè e Tè</u>		
			コーヒー&紅茶		
			<p>コーヒー</p> <p>¥ 600</p> <p><i>Coffee</i></p>		
			<p>エスプレッソ</p> <p>¥ 500</p> <p><i>Espresso</i></p>		
			<p>カフェラッテ</p> <p>¥ 700</p> <p><i>Caffe latte</i></p>		
			<p>カプチーノ</p> <p>¥ 700</p> <p><i>Cappuccino</i></p>		
			<p>紅茶</p> <p>¥ 600</p> <p><i>Tea</i></p>		
			<p>セレブレーション</p> <p>¥ 700</p> <p><i>Celebration</i></p>		
			<p>スウィートローズハーブティ</p> <p>¥ 700</p> <p><i>Sweet rose herb tea</i></p>		
			<p>オレンジカモミール</p> <p>¥ 700</p> <p><i>Orange chamomile</i></p>		

※メニューの内容は変更になる場合がございます。詳細は03-3407-8427までお問合せください