

The background is a light cream color with a diagonal split to a grey color. Scattered across the page are several overlapping circles in a dark grey and a brownish-gold color. The word "IDOL" is centered in a thin, black, sans-serif font.

IDOL

MENU BOOK

ANTIPASTO

朝採れ野菜の白いミネストローネスープ <i>White Minestrone Soup with Fresh Vegetables</i>	¥600/1P
イベリコ豚 生ハムと季節のフルーツ <i>Iberico Prosciutto & Fruits</i>	¥1,000
天使の海老と国産茸のアヒージョ <i>Shrimp and Mushroom Ahijo</i>	¥1,000
北海ホタテとサーモンのテリーヌ ポン酢のジュレとおぼろ昆布 <i>Terrine of Scallops & Salmon Ponzu Jere & Kelp</i>	¥1,200
モッツアレラブラータと苺のカプレーゼ トマトジュレ <i>Caprese of Blotter Cheese & Strawberry Tomato Jere</i>	¥1,200
本日採れたて三浦野菜をお好みの調理法で [フリット or グリル or ロースト or ボイル] <i>Vegetables Frit</i>	¥1,200
青さのりとアランチーノ ひじきのフリッタータ <i>Seaweed Arancino with Hijiki Frittata</i>	¥1,300
3種イタリアハムのサラダ 温かいチーズソース <i>Prosciutto Salad hot cheese source</i>	¥1,300
釣りたて鮮魚のカルパッチョ 海水のジュレ サラダ仕立て <i>Fresh Fish Carpaccio with Jere</i>	¥1,400
和牛ローストビーフサラダ グレイビードレッシング <i>Roast Beef Salada Gravy sauce</i>	¥1,500
海の幸のフリット <i>Seafood frit</i>	¥1,500
温かい季節野菜のカポナータ 半熟卵とトリュフの香り <i>Caponata with soft-boiled egg & Truffle oil</i>	¥1,600
国産茸とトリュフのオムレッティ <i>Mushroom & Truffle Omretti</i>	¥1,600
本日の鮮魚をお好みの調理法で [グリル or ソテー or フリット or ロースト] <i>Today's Seafood "Grill or Saute or Frit or Roast"</i>	¥2,400

PASTA

- イタリア産カラスミと焦がしバターのパスタ ¥1,500
Karasumi & Butter Pasta
- ズワイ蟹とロマネスコのパスタ 大葉で作るジェノベーゼ ¥1,500
Snow crab & Romanesco Genovese Pasta
- 和牛のラグー ソース [パスタ or リガトーニ] ¥1,500
Ragout Source "Pasta or Rigatoni"
- 本日の特製パスタ ¥1,500
Today's Pasta
- 国産キノコと4種のチーズソース [リガトーニ or リゾット] ¥1,500
Mushroom & Cheese Source "Rigatoni or Risotto"
- 海の幸のペスカトーレ [パスタ or リゾット] ¥1,800
Seafood Pescatore "Pasta or Risotto"
- 厚切りパンチェッタのカルボナーラトリュフを添えて [パスタ or リゾット] ¥2,000
Pan Letta Carbonara with Truffle "Pasta or Risotto"



MAIN

国産地鶏のソテー 有機クレソンのサラダ添え ¥2,000
Chicken Saute with organic watercress salad

黒豚のロースト 季節野菜添え ¥2,200
Roast Pork with Vegetables

仔羊のグリル 粒マスタードのハニーソース ¥2,400
Griller Lamb mustard honey source

国産和牛の低温ロースト わさび正油とハーブ塩 ¥2,600
Roast Beef wasabi soy source & salt



LIGHT MENU

自家製野菜のピクルス	¥600
<i>Pickles</i>	
自家製で漬けた 2 種のオリーブ	¥600
<i>Olive</i>	
ミックスナッツ	¥600
<i>Mix nuts</i>	
ドライフルーツアソート	¥600
<i>Dried fruit</i>	
ガーリックトースト	¥600
<i>Garlic toast</i>	
フレンチフライポテト	¥800
<i>French fries</i>	
本日のチーズ盛合せ	¥1,000
<i>Cheese plate</i>	

DOLCE

本日のジェラート	¥500
<i>Today's Gelato</i>	
苺とローズヒップのムース	¥700
<i>Strawberry & Rosehip Mousse</i>	
日向夏とアールグレイのアップサイドダウンケーキ	¥700
<i>Hinata Summer & Earl grey Cake</i>	
赤ワインに漬けたイチジクのケーキオショコラ	¥700
<i>Fig & Chocolate Cake</i>	