

# M E N U

## SPECIALE / 本日のおすすめ

### <前菜>

- ・ブラータチーズ（プーリア産水牛チーズ）とフルーツマト ￥1,800
- ・北海道産ホタテとフェネルとネーブルオレンジのサラダ ￥1,900
- ・本日の鮮魚“鹿児島県産軽く炙ったカンパチ”のカルパッチョ ￥1,800
- ・茨城県産白魚のアーリオオーリオ パーネカラサウ添え ￥1,200
- ・薄切りにした仔牛のロース トンナートソース ￥1,600
- ・広島県産牡蠣のソテー、シブレットバターソース ￥1,800
- ・フランス産ホワイトアスパラガスのグラタン仕立て 目玉焼きのせ ￥1,800

### <パスタ>

- ・自家製シャラティエツリ 鳥取県産イノシシのラグーソース ￥1,600
- ・お肉とハウレン草とリコッタチーズのラビオリ フレッシュトマトソース ￥1,700
- ・ハマグリと菜の花のリングイネ ￥1,700
- ・自家製タヤリン 黒トリュフのソース ￥1,800
- ・タルディーボと燻製スカモルツァチーズのリゾット ￥1,600

### <魚料理>

- ・千葉県産スズキのアクアパッツァ ￥2,300

### <肉料理>

- ・牛肉の赤ワイン煮込み ￥2,200
- ・仔牛のサルティンボッカ ローマ風（生ハムとセージで巻いた仔牛ロースのソテー） ￥2,400

## STUZZICHINI / おつまみ

- ・イタリア産チーズの盛り合わせ ￥1,500～
- ・グリーンオリーブ 黒オリーブの盛り合わせ ￥ 600
- ・季節野菜の自家製ピクルス ￥ 500

## ANTIPASTO / 前菜

- ・水牛モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ ￥1,000
- ・田舎風パテ ￥1,000
- ・生ハム・サラミの盛り合わせ ￥1,800
- ・2種のルッコラとマッシュルームのサラダ ￥1,400
- ・かもめの色どり野菜のサラダ ￥1,100
- ・国産ブロッコリーのガーリックソテー ￥ 800
- ・ナスとモッツアレラチーズのグラタン（トマトソース） ￥1,500
- ・かもめのバーニャカウダ ￥2,800

## PRIMO PIATTO / パスタ

- ・スパゲッtone アラビアータ ￥1,400
- ・サルディーニャ産カラスミのスパゲッティ ￥1,900
- ・スパゲッティ ノルマ風（揚げ茄子とリコッタのトマトソース） ￥1,500
- ・ブカティーニピッコリ アマトリチャーナ ￥1,500
- ・ペンネ いろいろなお肉のボロネーゼ ￥1,700
- ・ペンネ 4種類のチーズのクリームソース ￥1,800
- ・自家製タリアテッレ ポルチーニクリームソース ￥1,700
- ・自家製タリアテッレ 天使海老と季節野菜とチェリートマト ￥1,800

## SECONDO PIATTO / メイン

- ・本日の鮮魚 お好みの調理方法で ￥2,000～
- ・美桜鶏のオープン焼き ローズマリー風味 ￥2,200
- ・岸さん豚（埼玉県産）肩ロースのグリル ￥2,100
- ・岸さん豚（埼玉県産）肩ロースのミラノ風カツレツ ￥2,200
- ・骨付き仔羊ロース肉のグリル ￥2,300
- ・フィレンツェ風 T ボーンステーキ（500g～） ￥5,000～

\* サービス料として5%を頂戴いたします。



かもめのイタリアン