

M E N U

SPECIALE / 本日のおすすめ

<前菜>

- ・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
- ・タルディーボとペコリーノチーズのサラダ ￥1,000
- ・茨城県産釜揚げシラウオのアーリオオーリオ パーネカラサウ添え ￥1,800
- ・北海道産タラの白子のソテー 焦がしバターアンチョビソース ￥1,800
- ・北海道産ホタテのソテー オレンジトマトソース ￥1,600
- ・フランス産ホ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

<スープ>

- ・ミネストローネ ￥ 800

<パスタ>

- ・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
- ・自家製タリアテッレ 広島県産牡蠣と菜花の白ワインソース ￥1,700
- ・自家製タリアテッレ イタリア産カルドンチェッリのアーリオオーリオ ￥1,700
- ・自家製タリオリーニ 黒トリュフのソース ￥1,800
- ・タルディーボと燻製リコッタチーズのリゾット ￥1,600

<魚料理>

- ・長崎県産イサキの一匹丸ごとオープン焼き ￥3,000
- ・トロメカジキのグリル フルーツトマトのケッカソース添え ￥2,200

<肉料理>

- ・牛フィレ肉のグリル グリーンペッパーソース ￥2,400
- ・和牛モモ肉の赤ワイン煮込み ￥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

- ・スパゲッティーネ 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
- ・ハニーポーク肩ロースのグリル ￥2,100
- ・ハニーポーク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。



かもめのアンチョビ