

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）とフルーツトマト ￥1,800
- ・本日の鮮魚“宮崎県産カツオ”のタリアータ ￥1,800
- ・こごみとタラの芽と千葉県産稚鮎のフリット ￥1,600
- ・自家製ソーセージ マッシュポテト添え ￥1,500
- ・宮崎県産ムール貝の白ワイン煮 ￥1,800
- ・和牛トリッパのトマト煮込み ￥1,600
- ・シェフのおまかせ前菜盛り合わせ（5種） ￥1,800

<パスタ>

- ・自家製タリアテッレ そら豆とペコリーノチーズ ￥1,600
- ・お肉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
- ・リングイネ 宮崎県産ムール貝とチェリートマトソース ￥1,600
- ・自家製タヤリン イタリア産春トリュフ ￥2,300
- ・イカ墨を練り込んだ自家製タリアテッレ 兵庫県産ホタルイカと菜花のソース ￥1,700
- ・自家製ソーセージとハウレン草のリゾット ￥1,600

<魚料理>

- ・千葉県産フッコのアクアパッツァ ￥2,200

<肉料理>

- ・黒毛和牛ロース肉のグリル 黒トリュフのソース ￥3,500

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 マッシュルームのアリオオーリオ ￥1,600
- ・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 ロースのグリル ￥2,100
- ・ハニーポーク 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。

La Cave à terroir

 Depuis 2014
 Restaurant

かもめのタリアリン