

M E N U

SPECIALE / 本日のおすすめ

<前菜>

- ・ブーラチーズ（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"函館産黒ソイ"のカルパッチョ ￥1,800
- ・こごみとタラの芽と竹の子のフリット ￥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 ￥1,900
- ・シェフのおまかせ前菜盛り合わせ（5種） ￥1,800

<パスタ>

- ・自家製タリオリーニ 駿河湾産桜エビと小松菜 ￥1,800
- ・自家製タヤリン イタリア産春トリュフ ￥2,300
- ・自家製タリアテッレ そら豆とスナップエンドウのバターソース ￥1,600
- ・ほうれん草とリコッタチーズのラヴィオリ フレッシュトマトソース ￥1,600
- ・自家製ソーセージと竹の子のリゾット ￥1,600

<魚料理>

- ・千葉県産スズキのソテー タップナードソース ￥2,200
- ・千葉県産黒鯛のアクアパッツァ ￥2,300

<肉料理>

- ・黒毛和牛もも肉のロースト モリーユ茸のソース ￥3,000
- ・フランス産ホロホロ鳥のポルチーニ茸入り白ワイン煮 ￥2,300

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 マッシュルームのアーリオオーリオ ￥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。



かもめのアンパン