

# M E N U

## SPECIALE / 本日のおすすめ

### <前菜>

- ・モッツアレラを詰めた花ズッキーニのフリット アンチョビ焦がしバター添え ￥1,500
- ・ブーターチーズ（プーリア産水牛チーズ）とフルーツマト ￥1,800
- ・本日の鮮魚"千葉県産コショウ鯛"のカルパッチョ ￥1,800
- ・インゲンとジャガイモとメカジキのサラダ ￥1,500
- ・伊産・生ハムとボローニヤハム ピアディーナの盛り合わせ ￥1,800
- ・駿河湾産釜揚げしらすのアーリオオーリオ パーネカラサウ添え ￥1,600
- ・富山県産白エビのフリット ￥1,700
- ・北海道産ホワイトアスパラガスのグラタン仕立て ￥2,000
- ・シェフのおまかせ前菜盛り合わせ（5種） ￥1,800

### <スープ>

- ・ジャガイモの冷製ポタージュスープ ￥ 600

### <パスタ>

- ・冷製フェデーニ フルーツマトとバジリコのソース ￥1,600
- ・リングイネ 千葉県産白ハマグリのアーリオオーリオ ￥1,700
- ・お肉とホウレン草とリコッタチーズのラヴィオリ トマトソース ￥1,600
- ・イカ墨を練り込んだ自家製タリオリーニ ホタルイカと小松菜のソース ￥1,700
- ・イタリア産サマートリュフのリゾット ￥2,200

### <魚料理>

- ・長崎県産イサキのグリル タブナード添え ￥2,300

### <肉料理>

- ・フランス産ホロホロ鳥のポルチーニ入り白ワイン煮込み ￥2,200
- ・鳥取県産黒毛和牛モモ肉のタリアータ ルッコラとパルメザンチーズのサラダ添え ￥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
- ・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

- ・スパゲットーネ 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 いろいろなお肉のポロネーゼ ￥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 ※おすすめをご覧ください ￥2,200～
- ・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

かもめのイタリアン