

M E N U

SPECIALE / 本日のおすすめ

<前菜>

- ・白州産花ズッキーニのフリット アンチョビバターソース(1ヶ) ￥ 800
- ・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
- ・本日の鮮魚"千葉県産ワラサ"のカルパッチョ ￥1,600
- ・生ハム 無花果 ￥1,600
- ・自家製ソーセージのグリル ￥1,400
- ・北海道産ホホワイトアスパラガスのグラタン仕立て ￥1,800
- ・シェフのおまかせ前菜盛り合わせ (5種) ￥1,800

<パスタ>

- ・ブロッコリーと自家製ソーセージのストロツツオプレティエ ￥1,600
- ・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
- ・お肉とハ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
- ・イタリア産サマートリュフのタリオリーニ ￥2,200
- ・燻製スカモルツァチーズとトレビスのリゾット ￥1,500

<魚料理>

- ・千葉県産フッコのお料理 (アクアパッツァ) ￥2,200
- (オープン焼き) ￥2,000

<肉料理>

- ・和牛モモ肉のグリル モリーユ茸のソース ￥2,500
- ・仔牛ロース肉のスカロッピーネ レモンソース ￥2,200
- ・仔牛ロース肉のカツレツ ルッコラとトマト添え ￥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

- ・水牛モツァ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
- ・ナスとモツァ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(夏) ￥1,800

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 カルボナーラ ￥1,500
- ・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
- ・岸さん豚 (埼玉県産) ロースのグリル ￥2,100
- ・岸さん豚 (埼玉県産) 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