

M E N U

SPECIALE / 本日のおすすめ

<前菜>

- ・自家製ソーセージのグリル ￥1,400
- ・スモークスカモルツァチーズのソテー ￥1,200
- ・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 鹿児島県産軽く炙ったカンパチのカルパッチョ ￥1,600
- ・生ハム 無花果 ￥1,600
- ・花ズッキーニのフリット アンチョビバターソース ￥800
- ・北海道産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>

- ・ブロッコリーとアンチョビのストロツツオプレティー ￥1,600
- ・冷製フェデリーニ 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 富山県産白エビのソース ￥1,700
- ・イタリア産サマートリュフのタリオリーニ ￥2,200
- ・エビとレモンのリゾット ￥1,500

<魚料理>

- ・千葉県産コショウ鯛のソテー 新玉ねぎのソース ￥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

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(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
- ・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。

La Cave à terroir

 Depuis 2014
 Restaurant

かもめのイタリアン