

M E N U

SPECIALE / 本日のおすすめ

<スープ>

・ガスパッチョ ¥600

<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

・千葉県産地ハマグリの直火焼き（1ヶ） ¥800

・自家製ソーセージのグリル マッシュポテト添え ¥1,400

・生ハムとイチジクとメロン ¥1,800

・シェフのおまかせ前菜盛り合わせ（5種） ¥1,800

・本日の鮮魚“山口県産メイチダイ”のカルパッチョ ¥1,800

・花ズッキーニのフリット（2ヶ） ¥1,000

<パスタ>

・トウモロコシと生ハムのリゾット ¥1,500

・イタリア産サマートリュフのタリオリーニ ¥2,200

・フジッリ 茄子とトマトのシチリア風 ¥1,600

・リングイネ 宮城県産 ムール貝のピリ辛トマトソース ¥1,700

・冷製フェデーニ 桃のソース ¥1,600

・冷製フェデーニ 白州産サンマルツァーノトマトとバジリコのソース ¥1,600

<魚料理>

・真鯛のオープン焼き ¥2,200

・真鯛のアクアパッツァ ¥2,300

・トロメカジキのグリル フレッシュトマトソース ¥2,200

<肉料理>

・和牛モモ肉のタリアータ ¥3,000

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

・イタリア産 生ハムとサラミの盛り合わせ ¥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。

La Cave à terroir



Depuis 2014

Restaurant

かもめのイタリアン