

# M E N U

## SPECIALE / 本日のおすすめ

### <前菜>

・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
・洋梨とタレツジョチーズ	¥1,400
・千葉県産イナダのカルパッチョ	¥1,800
・生ハムとイチジクと柿	¥1,800
・シェフのおまかせ前菜盛り合わせ（5種）	¥1,800
・岸さん豚の自家製ソーセージのグリル（2本）	¥1,400

### <パスタ>

・イタリア産栗のリゾット	¥1,500
・3種のラビオリ フレッシュトマトソース	¥1,700
・自家製タリオリーニ 秋トリュフ	¥2,000
・スパゲッティ スモークした秋刀魚のアーリオオーリオ ルッコラ添え	¥1,600
・自家製タリアテッレ トスカーナ産ウサギとブラックオリーブの白ワインソース	¥1,700
・自家製タリアテッレ 岩手県産カキとズッキーニ	¥1,800
・スパゲッティ イタリア産フレッシュポルチーニのソース	¥2,200

### <魚料理>

・長崎県産イサキのオープン焼き（1本）	¥2,400
・長崎県産イサキのアクアパッツァ（1本）	¥2,400

### <肉料理>

・牛ロースのタリアータ	¥2,500
-------------	--------

## 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
・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 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