

M E N U

SPECIALE / 本日のおすすめ

<前菜>

・モンサンミシエル産ムール貝の白ワイン煮	¥1,800
・福井県産ヒラマサのカルパッチョ	¥1,800
・生ハムとイチジク	¥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
・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
・カイランのガーリックソテー	¥ 800

<パスタ>

・スパゲッティ モンサンミシエル産ムール貝のピリ辛トマトソース	¥1,700
・ラフランスとタレツジョチーズのリゾット	¥1,700
・自家製タリオリーニ 黒トリュフソース	¥1,900
・自家製タリアテッレ 岩手県産カキとチェリートマト 菜の花のソース	¥1,800
・リングイネ 北海道産ワタリガニのチェリートマトソース	¥2,000

<魚料理>

・徳島県産クロ鯛のオープン焼き	¥2,300
・山口県産アンコウのズッパディベッシェ	¥2,800

<肉料理>

・和牛ロースのタリアータ	¥3,500
・仔羊スネ肉の赤ワイン煮	¥2,800

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

・スパゲッティーネ 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～）	¥6,000～

* 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