

# M E N U

## SPECIALE / 本日のおすすめ

### <前菜>

- ・静岡県産黒ダイのカルパッチョ ￥1,800
- ・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
- ・フランス産ホワイトアスパラガスのグラタン仕立て ビスマルク風 ￥2,000
- ・コゴミとタラの芽のフリット ￥1,600
- ・千葉県産焼き蛤(1ケ) ￥700
- ・シェフのおまかせ前菜盛り合わせ（5種） ￥1,800

### <パスタ>

- ・フランス産ホワイトアスパラガスのリゾット ￥2,000
- ・自家製タリオリーニ ビアンケッティー トリュフ ￥2,000
- ・スパゲッティ アサリとうるいのアーリオオーリオ ￥1,600
- ・自家製タリオリーニ ホタルイカと菜の花のソース ￥1,600
- ・リングイネ 白魚のアーリオオーリオ ￥1,600
- ・カンパチとジャガイモのペーストを詰めたラビオリ フレッシュトマトソース ￥1,600

### <魚料理>

- ・三重県産 マゴチのアクアパッツァ ￥2,400

### <肉料理>

- ・黒毛和牛ロースのタリアータ ￥4,000
- ・フランス産ホロホロ鳥モモ肉のポルチーニソース ￥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
- ・イタリア産 生ハムとサラミの盛り合わせ ￥1,800
- ・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
- ・田舎風パテ ￥1,000

## 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
- ・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
- ・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
- ・メッツェマニケ いろいろなお肉のポロネーゼ ￥1,700
- ・メッツェマニケ 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

## 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。

La Cave à terroir



Depuis 2014

Restaurant

かもめのイタリアン