

M E N U

SPECIALE / 本日のおすすめ

<前菜>

・千葉県産カツオのタリアータ	¥1,800
・ストラッチャテッラ	¥1,800
・イタリア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
・サマートリュフのスクランブルエッグ	¥1,800
・岸さん豚のレバーのグリル サラダ添え	¥1,500
・シェフのおまかせ前菜盛り合わせ (5種)	¥1,800

<パスタ>

・空豆のリゾット	¥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
・自家製タリオリーニ 桜エビのソース	¥1,700
・リングイネ 三重県産ハマグリのアリオオーリオ	¥1,700
・オリキエッテ ミートボールのトマトソース	¥1,500
・スパゲッティ サマートリュフのバターソース	¥1,800

<魚料理>

・山口県産キハタの香草オープン焼き	¥2,200
・山口県産キハタのアクアパッツァ	¥2,300

<肉料理>

・仔牛のカツレツ プリマヴェーラ	¥2,400
・フランス産ホロホロ鳥のポルチーニ入り 白ワイン煮込み	¥2,200
・岸さん豚とそのレバーのグリル	¥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
・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
・カサレッチェ いろいろなお肉のポロネーゼ	¥1,700
・カサレッチェ 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。



かもめの
イタリアン