

M E N U

SPECIALE / 本日のおすすめ

<前菜>

- ・福井県産マリネしたマスのカルパッチョ ￥1,800
- ・ブーラチーズ（プーリア産水牛チーズ）とフルーツトマト ￥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
- ・コゴミとタラノ芽のフリット ￥1,600
- ・イタリア産プンタレラのサラダ アンチョビドレッシング ￥1,400
- ・シェフのおまかせ前菜盛り合わせ（5種） ￥1,800

<パスタ>

- ・自家製タリアテッレ サマートリュフのソース ￥1,800
- ・自家製ソーセージとタケノコのリゾット ￥1,700
- ・自家製タリアオーニ ホタルイカと菜の花のソース ￥1,600
- ・自家製タリアオーニ 桜エビのソース ￥1,700
- ・リングイネ 三重県産ハマグリのアーリオオーリオ ￥1,700
- ・自家製タリアテッレ 空豆とペコリーノチーズ ￥1,600

<魚料理>

- ・千葉県産スズキのアクアパッツァ ￥2,300
- ・千葉県産スズキの香草オープン焼き ￥2,200

<肉料理>

- ・黒毛和牛ロースのグリル ￥3,300
- ・フランス産ホロホロ鳥のポルチーニ 白ワイン煮込み ￥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。



かもめのアンチョビ