

M E N U

SPECIALE / 本日のおすすめ

<前菜>

- ・千葉県産ヒラメのカルパッチョ ￥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 ￥1,600
- ・ストラッチャテッラとフルーツトマト ￥1,800
- ・マッシュルームとズッキーニのフリット ￥1,400
- ・仔牛ロースのトンナートソース ￥1,700
- ・スモークしたトロメカジキのサラダ仕立て ￥1,800
- ・シェフのおまかせ前菜盛り合わせ（5種） ￥1,800

<パスタ>

- ・イタリア産ホワイトアスパラガスのリゾット ￥1,600
- ・スパゲッティ イタリア産サマートリュフのソース ￥2,000
- ・自家製タリオリーニ ホタルイカと小松菜のソース ￥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 北海道余市産ムール貝のピリ辛トマトソース ￥1,600

<魚料理>

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

<肉料理>

- ・和牛ロースのタリアータ ￥3,000
- ・仔牛のサルティンボッカ ローマ風 ￥2,400

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 いろいろなお肉のボロネーゼ ￥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