

# MENU

La Cave à terroir



Depuis 2014

Restaurant

かもめのレストラン

## BEVANDE / お飲み物

- Sparkling wine by the glass ¥ 850  
本日のグラススパークリング
- Wine by the glass ¥ 500~  
本日のグラスワイン
- Bottled Wine ¥3,500~  
ボトルワイン ■ ボトルワインは約500種類ご用意しております
- Non-alcoholic Drinks ¥ 500~  
ソフトドリンク

## STUZZUCCHINI / おつまみ

- Mixed green and black olives ¥ 600  
グリーンオリーブ 黒オリーブの盛り合わせ
- Cheeseboard ¥ 1,500~  
イタリア産チーズの盛り合わせ
- Seasonal vegetables homemade pickles ¥ 500  
季節野菜の自家製ピクルス

## ANTIPASTO / 前菜

- Caprese with buffalo mozzarella "Buffara" and tomato ¥1,000  
水牛のモッツアレラ"ブッファラ"とフルーツマトのカプレーゼ
- Homemade pate de champagne ¥1,000  
自家製田舎風パテ
- Prosciutto and salami ¥1,800  
生ハム・サラミの盛り合わせ
- Rocket and mushroom salad ¥1,400  
ルッコラとマッシュルームのサラダ
- Broccoli garlic saute ¥ 800  
国産ブロッコリーのガーリックソテー
- Eggplant and mozzarella cheese gratin with tomato ¥1,500  
ナスとモッツアレラチーズのグラタン (トマトソース)
- Kamome's original seasonal vegetables bagna cauda ¥2,800  
かもめのバーニャカウダ

★別途、消費税とサービス料5%を頂戴いたします。  
★このほかにも本日のおすすめメニューをご用意いたしております。

☆We will charge you consumption tax and a 5% service charge separately.  
☆We also have today's recommended menus.

## PRIMO PIATTO / パスタ

- Spaghetti arrabbiata ¥1,400  
スパゲッティ アラビアータ
- Vongole Rosso or Bianco ¥1,600  
アサリのスパゲッティ (ピアンコかロツソをお選びください)
- Spaghetti with dried mullet roe ¥1,900  
サルディーニャ産カラスミのスパゲティ
- Penne with bolognese sause ¥1,700  
ペンネ いろいろなお肉のボロネーゼ
- Penne with 4 kinds of cheese cream sauce ¥1,800  
ペンネ 4種類のチーズのクリームソース
- Tagliatelle with porcini cream sause ¥1,700  
自家製タリアテッレ ポルチーニクリームソース
- Tagliatelle with shrimp and seasonal vegetables ¥1,800  
自家製タリアテッレ 天使海老と季節野菜のピアンコ
- Today's risotto ¥1,600~  
本日のリゾット

## SECONDO PIATTO / メイン

- Today's fresh fish by your favorite cooking style ¥2,200~  
本日の鮮魚 お好みの調理方法で
- Grilled chicken with rosemary flavor ¥2,200  
美桜鶏のオープン焼き ローズマリー風味
- Pork shoulder chops Grill or Cutlets ¥2,100~  
岸さん豚 (埼玉県産) 肩ロースのグリル または ミラノ風カツレツ
- Grilled lamb chops ¥2,500  
骨付き仔羊ロースのグリル
- T-born steak (500g~) ¥6,000~  
フレンチ風Tボーンステーキ (500g~)

## MENU CORSO / コース料理

- <セパレートコース> 2時間飲み放題付き、5品コース ¥6,000 (税サ込)  
Five-course meal : 5 dishes course meal and all you can drink for two hours
- <グランデピアットコース> 2時間飲み放題付き、大皿5品コース ¥6,000 (税サ込)  
Banquet Plan : 5 large dishes course meal and all you can drink for two hours
- <季節のおすすめコース> お料理のみ季節の5品コース ¥4,500 (税サ別)  
Recommended Seasonal Course : 5 seasonal dishes course meal
- <ワインマリアージュコース> 季節の5品にワインを合わせて ¥7,000 (税サ別)  
Wine Combination Course : 5 seasonal dishes with 4 glasses wine to match
- <シェフのおまかせコース> シェフおすすめの7品のフルコース ¥8,000 (税サ別)  
Chef's Special Course : Chef's recommended seven dishes course meal