

M E N U

SPECIALE / 本日のおすすめ

<前菜>

- ・イタリア産ブラータチーズとフルーツトマト ￥1,800
- ・生ハムとイチジク ￥2,000
- ・気仙沼産カツオのタリアータ ￥2,000
- ・白イカとハモのフリット ￥1,800
- ・和牛トリッパのトマト煮 ￥1,700
- ・モンサンミシェル産ムール貝の白ワイン煮 ￥1,700
- ・シェフのおまかせ前菜盛り合わせ (5種) ￥2,000

<パスタ>

- ・自家製タリオリーニ イタリア産サマートリュフのソース ￥2,000
- ・リゾット 4種のチーズのソース ￥1,800
- ・スパゲッティ シラスとサルデッラのソース ￥1,700
- ・リングイネ 九十九里浜産小ハマグリのアーリオオーリオ ￥1,800
- ・自家製タリアテッレ 仔羊とパプリカのミートソース ￥1,600
- ・自家製タリアテッレ EU産フレッシュポルチーニのソース ￥1,900

<魚料理>

- ・千葉県産クロダイのアクアパッツァ ￥2,500
- ・千葉県産クロダイの香草オープン焼き ￥2,300

<肉料理>

- ・国産牛ロースのグリル ジロール茸のソース ￥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

- ・スパゲッティーネ アラビアータ ￥1,400
- ・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
- ・ペンネ いろいろなお肉のポロネーゼ ￥1,700
- ・ペンネ 4種類のチーズのクリームソース ￥1,800

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～



かもめのタリアーティン