

# 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マト	¥1,800
・生ハムとイチジク	¥2,000
・鹿児島県産カンパチのカルパッチョ	¥2,000
・白イカのフリット	¥1,700
・モンサンミシェル産ムール貝のココット煮	¥1,700
・和牛トリッパのトマト煮	¥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 イタリア産秋トリュフのソース	¥2,000
・イタリア産栗のリゾット トリュフ風味	¥1,800
・リングイネ シラスとサルデッラのアーリオオーリオ モリカフリットのせ	¥1,600
・EU産フレッシュポルチーニの自家製タリアテッレ	¥1,900
・EU産フレッシュポルチーニのリゾット	¥1,900
・スパゲッティ サンマとタマネギのマーマレードソース	¥1,700
・リングイネ モンサンミシェル産ムール貝のピリ辛トマトソース	¥1,600

### <魚料理>

・大分県産コチのアクアパッツァ	¥2,400
-----------------	--------

### <肉料理>

・国産牛ロースのタリアータ	¥2,500
・岸さん豚のグリル モリーユ茸のソース	¥2,300

## 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
・田舎風パテ	¥1,000
・かもめのバーニャカウダ	¥2,800

## PRIMO PIATTO / パスタ

・スパゲッtone 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 いろいろなお肉のボロネーゼ	¥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～



かもめのイタリアン