

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
・生ハムと柿	¥2,000
・千葉県産マダイのカルパッチョ	¥2,000
・白イカのフリット	¥1,700
・北海道産タラの白子のフリット	¥2,000
・岸さん豚の自家製ソーセージのグリル	¥1,400
・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	¥1,600
・色々なお肉のラヴィオリ セージバターソース	¥1,600
・紅あずまのニョッキ入りポタージュスープ	¥1,000
・ラフランスとタレツジョチーズのリゾット	¥1,800
・スパゲッティ スモークサンマとルッコラのアーリオオーリオ	¥1,700
・自家製タリアテッレ 三陸産カキとチェリートマトのソース	¥1,800
・イカ墨を練り込んだ自家製タリオリーニ 北海道産ウニのソース	¥2,400

<魚料理>

・千葉県産黒ダイの香草オープン焼き	¥2,400
・千葉県産黒ダイのアクアパッツァ	¥2,400

<肉料理>

・博多和牛サーロインのグリル	¥3,800
・仔羊スネ肉の赤ワイン煮	¥2,600

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
・スパゲッティ サルディーニャ産カラスミのアーリオオーリオ	¥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