

# 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
- ・青森県産ヒラメのカルパッチョ ￥2,000
- ・エスカルゴのオープン焼き ブルゴーニュバターソース ￥1,600
- ・白イカのフリット ￥1,600
- ・タラのペースト ￥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 黒トリュフのソース ￥1,800
- ・黒トリュフのリゾット ￥1,800
- ・スパゲッティ カルボナーラトリュフ風味 ￥1,800
- ・自家製タリアテッレ カキとズッキーニ チェリートマトのソース ￥1,800
- ・自家製スモークサーモンを入れた クレスペッレ ￥1,600
- ・自家製タリオリーニ 北海道産白子のソース ￥1,800

### <魚料理>

- ・千葉県産平スズキの香草オープン焼き ￥2,400
- ・千葉県産平スズキのアクアパッツァ ￥2,500

### <肉料理>

- ・黒毛和牛のタリアータ（A5） **¥4,000 50%OFF** **¥2,000**
- ・仔牛のヴァッレダオスタ風カツレツ ￥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
- ・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

- ・スパゲッティ アラビアータ ￥1,400
- ・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
- ・自家製タリアテッレ 天使エビとズッキーニ ルッコラのソース ￥1,800
- ・自家製タリアテッレ ポルチーニ茸のクリームソース ￥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～



かもめのタリアータ