

# 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
・タラの芽とコゴミのフリット	¥1,500
・鹿児島県産軽く炙ったカンパチのカルパッチョ	¥2,200
・EU産ホワイトアスパラガスのグラタン 目玉焼きのせ	¥2,000
・自家製ソーセージのグリル (2本)	¥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
・空豆のリゾット	¥1,700
・自家製タリアテッレ 三陸産カキとチェリートマトと菜の花のソース	¥1,800
・自家製タリオリーニ 兵庫県産ホタルイカとグリーンピースのソース	¥1,700
・リングイネ ジャガイモとインゲンのジェノベーゼ	¥1,600
・オマール海老のリングイネ	¥3,000

### <魚料理>

・千葉県産スズキの香草オープン焼き	¥2,400
・千葉県産スズキのアクアパッツァ	¥2,500
・山口県産小鯛の香草オープン焼き (1本)	¥3,000
・山口県産小鯛のアクアパッツァ (1本)	¥3,200

### <肉料理>

・黒毛和牛ロースのタリアータ (A5)	¥3,500
---------------------	--------

## 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
・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ポーンステーキ (500g~)	¥6,000~



かもめの  
タリアータ