

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
・三重県産黒ダイのカルパッチョ	¥2,000
・岸さん豚レバーのグリル サラダ仕立て	¥1,500
・EU産ホワイトアスパラガスのグラタン仕立て	¥2,400
・九十九里浜産焼きハマグリ(1ヶ)	¥600
・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 ビアンケッティートリュフのソース	¥2,400
・そら豆のリゾット	¥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ズッキーニのソース	¥1,800
・自家製タリオリーニ 兵庫県産ホタルイカと菜の花のソース	¥1,600
・自家製ガルガネッリ 蝦夷ジカの赤ワインソース	¥1,600
・色々なお肉とリコッタチーズのラヴィオリ トマトソース	¥1,700
・自家製タリオリーニ 北海道産ウニのソース	¥2,200

<魚料理>

・千葉県産スズキのオープン焼き	¥2,300
・千葉県産スズキのアクアパッツァ	¥2,400

<肉料理>

・岸さん豚ロースとレバーのグリル サラダ仕立て	¥2,500
・国産牛ロースのグリル タリアータ仕立て	¥3,000

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
・ヴェルミチェリ アマトリチャーナ	¥1,500
・メッツァ ペンネ いろいろなお肉のボロネーゼ	¥1,700
・メッツァ 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
レストラン