

M E N U

SPECIALE / 本日のおすすめ

<前菜>

- ・タラの芽とコゴミのフリット ￥1,500
- ・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
- ・グリーンピースとそら豆のリゾット ￥1,700
- ・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
- ・自家製ガルガネツリ 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

<肉料理>

- ・国産牛ロースのグリル タリアータ仕立て ￥3,000
- ・北海道産チェリーバレー鴨モモ肉のロースト ￥2,400

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
- ・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
- ・メツァ ペンネ いろいろなお肉のボロネーゼ ￥1,700
- ・メツァ 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～

La Cave à terroir



Depuis 2014
Restaurant

かもめのタリアータ