



2021/3/4

# MENU

## ANTIPASTO / 前菜

・鶏の白レバーのクロスティーニ添え	¥800
・三重県産ハタのカルパッチョ	¥2,000
・ブーラチーズとフルーツマトのカプレーゼ	¥2,000
・かもの彩り野菜のサラダ	¥1,100
・ルッコラセルバチコとマッシュルームのサラダ	¥1,400
・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
・生ハムとモルタデッラ ナポリサラミの盛り合わせ	¥1,900
・タラの芽とコゴミのフリット	¥1,500
・かめ特製バーニャカウダ ¥2800⇒	<b>¥2,000</b>
・フォアグラのソテー・マルサラ酒風味のリンゴのソース リコッタチーズのパンケーキ添え ¥2000⇒	<b>¥1,200</b>
・本日のシェフのおまかせ前菜の盛り合わせ	¥2,400

## PRIMO PIATTO / パスタ

・スパゲッティ アラビアータ	¥1,400
・スパゲッティ カラスミとイチジクのアーリオオーリオ	¥1,800
・イチゴとタレツジョチーズのリゾット	¥1,700
・自家製ニョッキ 4種類のチーズのクリームソース	¥1,700
・自家製タリオリーニ 桜エビのアーリオオーリオ	¥1,700
・自家製タリオリーニ 富山県産ホタルイカと菜の花のソース	¥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	¥1,800
・お肉のトルテリーニ セージバターソース	¥1,700
・フォアグラのソテーを添えた パルメザンチーズの焼きリゾット グレートルーフのソース ¥2600⇒	<b>¥1,800</b>

## SECONDO PIATTO / メイン

・青森県産アイナメの香草オープン焼き	¥2,300
・千葉県産スズキのアクアパッツァ	¥2,400
・骨付き仔羊ロース肉のグリル	¥2,300
・小江戸産岸さん豚ロースのグリル	¥2,100
・小江戸産岸さん豚ロースのミラノ風カツレツ	¥2,200
・小江戸産岸さん豚ロースのヴァッレダオスタ風カツレツ	¥2,400
・美桜鶏のロースト ローズマリー風味	¥2,200
・国産牛ロースのタリアータ	¥3,200
・フレンチ風 T ボーンステーキ (500g ~)	¥6,000~

## 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

\* サービス料 5%と消費税を別途頂戴いたします。

本日はご来店いただき誠にありがとうございます。  
お客様に安心してお食事をお楽しみいただけるよう、衛生管理に取り組んでおります。

**【私たちの店は、感染防止対策として下記を徹底しています】**

- 入口に消毒用エタノールを設置し手指の消毒をお願いしております。
- ご来店時にはトイレでのうがいと手洗いをお願いしております。
- 医療用/除菌空調機（※mediAir）2台を24時間稼働させています。
- 30分に一回、消毒用エタノールを使い、ドアノブやカウンター、テーブル、椅子の持ち手など、お客様が手に触れる箇所は店舗内の拭き掃除をしています。
- 店舗入口ドアを開け、空気の流れを作っています。
- 入店者の人数を限らせていただいています。
- お客様同士の距離を1 m以上開けてお座りいただいています。
- お客様が席を立たれた後は、店舗ルールによる除菌をした後、次のお客様をお迎えします。
- 清掃時に使用した、ポリエチレン手袋は、その都度破棄しています。
- お皿やカトラリー、グラス類もアルコール消毒をしています。
- 毎朝、スタッフの検温と体調確認を行い、感染予防対策に努めております。
- 接客時はマスクとゴム手袋着用でのサービスを徹底しています。

※mediAir

室内の菌やウイルス、シックハウス症候群の原因となる揮発性化合物、ハウスダストなどのアレルゲン物資を集塵し、不活化する空間除菌清浄機。アメリカの政府機関をはじめ、世界各国の病院で採用されています。集塵微粒子サイズは0.007 $\mu$ m