

# M E N U

## ANTIPASTO / 前菜

・鶏の白レバーのパテ クロスティニー添え	¥880
・ブラータチーズとフルーツマトのカプレーゼ	¥2,200
・かもめの彩り野菜のサラダ	¥1,210
・ルッコラセルバチコとマッシュルームのサラダ	¥1,540
・ナスとモッツアレラチーズのグラタン (トマトソース)	¥1,650
・生ハムとモルタデッラ ナポリサラミの盛り合わせ	¥2,090
・タラの芽とコゴミのフリット	¥1,650
・佐賀県産ホワイトアスパラガスのグラタン仕立て 目玉焼き添え (1本)	¥1,100
・ <b>長崎漁港産直ヒラメのカルパッチョ</b> <del>¥2,000</del>	<b>¥1,650</b>
・本日のシェフのおまかせ前菜の盛り合わせ	¥2,640

## PRIMO PIATTO / パスタ

・スパゲッティ アラビアータ	¥1,540
・スパゲッティ カラスミとイチジクのアーリオオーリオ	¥1,980
・春の豆とペコリーノチーズのリゾット	¥1,870
・自家製ニョッキ 4種類のチーズのクリームソース	¥1,870
・自家製タリオリーニ 桜エビのアーリオオーリオ	¥1,870
・イカ墨を練り込んだ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	¥1,980
・ <b>リングイネ 長崎県産赤マテ貝と芽キャベツのアーリオオーリオ</b>	<b>¥1,980</b>
・リングイネ 海の幸とチェリートマトのペスカトーレ	¥2,640
・ベルミチェッリ カルボナーラサマーリュフ添え	¥2,200
・自家製タリアテッレ 鴨のラギーソース オレンジ風味	¥1,870

## SECONDO PIATTO / メイン

・メカジキのカツレツ フレッシュトマトとルッコラのプリマヴェーラ	¥2,640
・ <b>長崎県産メジナの香草オープン焼き</b>	<b>¥2,750</b>
・ <b>長崎県産キハタのアクアパッツァ</b>	<b>¥2,750</b>
・骨付き仔羊ロース肉のグリル	¥2,530
・小江戸産岸さん豚ロースのグリル	¥2,310
・小江戸産岸さん豚ロースのミラノ風カツレツ	¥2,420
・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	¥2,640
・美桜鶏のロースト ローズマリー風味	¥2,420
・国産牛ロースのタリアータ ルッコラとパルメザンチーズのサラダ仕立て	¥3,300
・フランス産鴨モモ肉のコンフィ	¥2,750
・フィレンツェ風Tボーンステーキ (500g～)	¥6,600 ~

## STUZZICHINI / おつまみ

・イタリア産チーズの盛り合わせ	¥1,650 ~
・グリーンオリーブ 黒オリーブの盛り合わせ	¥660
・季節野菜の自家製ピクルス	¥550

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。

**【当店は、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。
- サーモカメラでの検温で37度以上の発熱がある場合、ご来店をご遠慮いただいております。
- 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）と空気清浄機能付オゾン発生器を24時間稼働させています。
- 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頻りに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おります。
- お客様同士の距離を1 m以上開けてお座りいただいております。
- 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0.007μm