

MENU

ANTIPASTO

・長崎県産ケンサキイカと白いんげん豆のカラスミドレッシング和え	¥1,980
・ブッラータチーズとフルーツトマトのカプレーゼ	¥2,200
・かもめの彩り野菜のサラダ	¥1,210
・ルッコラと生ハムのサラダ	¥1,980
・生ハムとモルタデッラ ナポリサラミの盛り合わせ	¥2,090
・生ハムとイチジク	¥1,760
・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
・白州産花ズッキーニのフリット (1本)	¥770
・ズワイガニとアボカドのタルタル	¥1,980
・北海道産アイナメのカルパッチョ	¥2,200
・山口県産ハモのフリット	¥1,980
・黒毛和牛トモサンカクの暖かいカルパッチョ 黒トリュフパルメザンチーズかけ	¥3,300
・本日のシェフのおまかせ前菜の盛り合わせ	¥2,420

PRIMO PIATTO

・スパゲッティ アラビアータ	¥1,540
・スパゲッティ ノルマ風揚げなすとリコッタチーズのトマトソース	¥1,760
・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 天使エビとズッキーニ ルッコラのチェリートマトソース	¥1,980
・自家製タリオリーニ サマートリュフのソース	¥2,200
・イタリア産栗とトリュフのリゾット	¥2,420
・自家製タリアテッレ 蝦夷ジカとポルチーニのミートソース	¥2,090
・お肉とリコッタチーズのラビオリ フレッシュトマトソース	¥1,870
・自家製タリアテッレ 洋ナシ ゴルゴンゾーラ サフランのソース	¥1,980
・スパゲッティ 北海アサリとチェリートマトのマッキアート	¥1,870

SECONDO PIATTO

・小江戸産岸さん豚ロースのグリル	¥2,530
・小江戸産岸さん豚ロースのミラノ風カツレツ	¥2,640
・オーストラリア産骨付き仔羊ロース肉のグリル	¥3,850
・鹿児島県産黒毛和牛トモサンカクのタリアータ ルッコラとパルメザンチーズ添え	¥4,400
・本日の鮮魚の香草オープン焼き	¥2,750
・本日の鮮魚のアクアパッツァ	¥2,860
・美桜鶏のロースト	¥2,530
・北海道産鹿ロースのロースト ポルチーニソース	¥4,400
・フィレンツェ風Tボーンステーキ (500g~)	¥6,600 ~

イタリア産PORCINI

・グリル	¥3520⇒	¥2,750
・スパゲッティ	¥2620⇒	¥2,090
・リゾット	¥2620⇒	¥2,090

STUZZICHINI

・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