

MENU

ANTIPASTO

・和牛トリッパと白いんげん豆のトマト煮	¥1,870
・ブラータチーズとフルーツトマトのカプレーゼ	¥1,980
・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
・ナスとモッツアレラチーズのグラタン (トマトソース)	¥1,980
・スカモルツァアファミカートのソテー	¥1,540
・真鯛のカルパッチョ	¥2,200
・岩手県産真鱈の白子のフリット	¥2,200
・氷魚のクロスティーニ	¥1,540
・牡蠣のソテー 菜の花のクリームソース	¥1,980
・本日のシェフのおまかせ前菜の盛り合わせ	¥2,860

PRIMO PIATTO

・スパゲッティ アラビアータ	¥1,650
・スパゲッティ サルディーニャ産カラスミと無花果のアーリオオーリオ	¥2,200
・自家製タリアテッレ 天使エビとチェリートマトのソース ルッコラ添え	¥2,200
・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
・自家製ニョッキ 4種類のチーズのクリームソース	¥1,980
・自家製タリアテッレ ポルチーニクリームソース	¥2,750
・自家製タリオリーニ 黒トリュフのソース	¥2,420
・黒トリュフとポルチーニのリゾット	¥2,750
・自家製タリオリーニ 牡蠣とズッキーニのマッキアート	¥1,870
・スパゲティ 氷魚と菜の花のアーリオオーリオ	¥2,200
・自家製タリオリーニ 白子と芽キャベツのソース 唐墨添え	¥1,980

SECONDO PIATTO

・真鯛の香草オープン焼き	¥2,530
・真鯛のアクアパッツァ	¥2,640
・ヒラメのソテー ムニエルソース	¥2,530
・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
・国産牛ロースのタリアータ	¥4,070
・国産牛ロースのグリル トリュフソース	¥4,620
・美桜鶏のロースト	¥2,530
・骨付き仔羊スネ肉のブラザード	¥3,300
・蝦夷ジカロースのグリル グリーンペッパーソース	¥3,520
・フィレンツェ風Tボーンステーキ (500g ~)	¥6,600 ~

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

* 上記税込み価格に別途サービス料として5%を頂戴いたします

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。

【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