

M E N U

ANTIPASTO

・生ハムとメロン	¥2,310
・ブーラチーズとフルーツマトのカプレーゼ	¥2,420
・かも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 モルタデッラ ミラノサラミ ラルドの盛り合わせ	¥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
・富山県産ヒラメのカルパッチョ	¥2,420
・ホワイトアスパラガスのバッサーノ風 (1本)	¥1,320
・白州産カリフローレのソテー	¥880
・山口県産鱧のフリット	¥2,200
・モッツアレラチーズとアンチョビを詰めた白州産花ズッキーニのフリット	¥1,100
・ズワイガコとアボカドのタルタル	¥2,200
・本日のシェフのおまかせ前菜の盛り合わせ	¥3,080

PRIMO PIATTO

・スパゲッティ アラビアータ	¥1,760
・リングイネ 北海あさりと富山県産ホタルイカのマッキアート	¥2,200
・スパゲッティ カラスミとイチジクのアーリオオーリオ	¥2,200
・スパゲッティ 揚げナスとリコッタチーズのトマトソース	¥1,870
・自家製タリアテッレ 国産牛とポルチーニのラグー	¥2,420
・自家製ニョッキ 4種類のチーズのクリームソース	¥1,980
・自家製タリアオーリーニ 黒トリュフのソース	¥2,750
・ホタテと春菊のリゾット	¥2,090
・トウモロコシと黒トリュフのリゾット	¥2,640
・自家製タリアオーリーニ 駿河湾産サクラエビとズッキーニ ルッコラのソース	¥1,980
・自家製タリアテッレ ポルチーニクリームソース	¥2,200
・冷製カッペリーニ フルーツマトとモッツアレラチーズのソース	¥1,980

SECONDO PIATTO

・マジキハラスの香草オープン焼き	¥3,080
・山口県産コショウダイのアクアパッツァ	¥2,750
・山口県産コショウダイの香草オープン焼き	¥2,640
・国産牛すね肉の赤ワイン煮込み	¥3,300
・小江戸産岸さん豚ロースのグリル	¥2,640
・小江戸産岸さん豚ロースのミラノ風カツレツ	¥2,750
・国産牛ロースのタリアータ	¥4,950
・国産牛ロースのグリル モリーユ茸のソース	¥4,620
・美桜鶏のロースト	¥2,640
・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