

M E N U

ANTIPASTO

| | |
|------------------------------------|--------|
| ・生ハムとメロンとイチジク | ¥2,310 |
| ・ブラータチーズとモモのカプレーゼ | ¥2,420 |
| ・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 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 |
| ・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 | ¥1,320 |
| ・北海道産ズワイガコとアボカドのタルタル | ¥2,200 |
| ・メバチマグロとオレンジのカルパッチョ | ¥2,420 |
| ・真蛸とセロリのトマト煮 | ¥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 |
| ・冷製カッペリーニ 白州産イタリアントマトとブラータチーズのケッカソース | ¥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 目玉焼き添え | ¥2,750 |
| ・ホタテと花ズッキーニのリゾット | ¥2,090 |
| ・トウモロコシと黒トリュフのリゾット | ¥2,640 |
| ・リングイネ 渡り蟹とチェリートマト ズッキーニ ルッコラのソース | ¥2,310 |
| ・自家製タリアテッレ ポルチーニのソース | ¥2,200 |
| ・リングイネ 北海あさりと枝豆のマッキアート | ¥2,200 |

SECONDO PIATTO

| | |
|---------------------------|----------|
| ・メカジキハラスの香草オープン焼き | ¥3,080 |
| ・本日の鮮魚のアクアパッツァ | ¥2,750 |
| ・本日の鮮魚の香草オープン焼き | ¥2,640 |
| ・オーストラリア産骨付き仔羊ロースのグリル | ¥3,300 |
| ・仔羊モモ肉とブラックオリーブの煮込み | ¥2,860 |
| ・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 |
| ・小江戸産豚ロースのソテー レモンソース | ¥2,970 |
| ・国産牛ロースのタリアータ | ¥4,950 |
| ・国産牛ロースのグリル モリーユ草のソース | ¥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 |