

## 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
・北海道産ズワイガニとアボカドのタルタル	¥2,200
・北海道産ヒラメのカルパッチョ	¥2,420
・真蛸とセロリのトマト煮	¥2,200
・フランス モンサンミッシェル産ムール貝のローストトマト煮	¥2,530
・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
・スパゲッティ 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
・自家製タリアオーニ 黒トリュフのソース 目玉焼き添え	¥2,750
・ホタテと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のソース ルッコラ添え	¥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
・冷製カッペリー 桃とミントのソース	¥1,980

### 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