

2024/11/21

MENU

ANTIPASTO

・生ハムとラフランス	¥2,310
・ブラータチーズとフルーツトマトのカプレーゼ	¥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
・白州産カリフローレのソテー	¥880
・北海道産ズワイガコとアボカドのタルタル	¥2,200
・岸さん豚のホホ肉とタンのソプレサーダ	¥1,760
・和牛トリッパのトマト煮	¥2,200
・カモメのバーニャカウダ	¥3,080
・山口県産サワラのカルパッチョ	¥2,420
・イタリア産ポルチーニのグリル	¥3,850
・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 揚げナスとリコッタチーズのトマトソース	¥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 サンマとブラウンオニオンのトマトソース	¥2,200
・自家製タリアテッレ 蝦夷ジカ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
・自家製タリアオリニ グレートリュフのソース 目玉焼き添え	¥2,750
・和栗とトリュフのリゾット	¥2,640
・ラフランスとタレジジョチーズのリゾット	¥2,090
・自家製タリアテッレ イタリア産ポルチーニのソース	¥2,530
・リングイネ 千葉県産あざりとカリフローレのアーリオオーリオ	¥2,090
・リングイネ 岩手県産渡り蟹とチェリートマトのソース ルッコラ添え	¥2,750

SECONDO PIATTO

・北海道産鹿ロースのグリル あんほ柿の赤ワインソース	¥4,400
・近江牛サーロインステーキ (200g)	¥6,600
・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のグリル	¥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
・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 グリンペッパーソース	¥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

* 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