

MENU

ANTIPASTO

・生ハムとラフランス	¥2,310
・ブライチーズとフルーツマトのカプレーゼ	¥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
・山口県産鱈のフリット	¥2,200
・白州産カリフローレのソテー	¥880
・北海道産ズワイガニ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ブレサーダ	¥1,760
・かもめのバーニャカウダ	¥3,080
・高知県産サワラのカルパッチョ	¥2,420
・北海道産鱈の白子とトレヴィーゾのソテー ムニエルソース	¥2,420
・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
・自家製タリアテッレ 蝦夷ジカとボルチーニのラガー	¥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 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
・ラフランスとタレージョチーズのリゾット	¥2,090
・自家製タリアオーリーニ 北海道産鱈の白子と鯛のアーリオオーリオ	¥2,530
・リングイネ 北海あざりとカリフローレのアーリオオーリオ	¥2,090
・自家製タリアテッレ 岩手県産牡蛎とチェリートマトのソース	¥2,200

SECONDO PIATTO

・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 ~
・仔羊モモ肉とブラックオリーブの白ワイン煮込み	¥2,860

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