

# MENU

## ANTIPASTO

・岩手県産アオリイカとカブのサラダ カラスミのドレッシング	¥2,200
・生ハムとラフランス	¥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
・和牛トリッパのトマト煮	¥2,200
・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
・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
・岩手県産ヤリイカのフリット	¥2,420
・北海道産鱈の白子のソテー ムニエルソース	¥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
・スパゲッティ イカスミのソース	¥1,980
・自家製タリアテッレ エビとチェリートマトのソース ルッコラ添え	¥1,980
・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 国産牛とボルチーニのラグー	¥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	¥2,420
・イタリア産栗とトリュフのリゾット	¥2,310
・リンゴとゴルゴンゾーラのリゾット アカシアの蜂蜜がけ	¥2,200
・ピーペ ウオッカ風味のトマトクリームソース	¥1,870
・フレーグラ 北海道産鱈の白子とアサリのソース サルディーニャ風	¥2,090
・自家製タリアオーニ 兵庫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
・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 ~
・仔羊モモ肉とブラックオリーブの白ワイン煮込み	¥2,860
・国産子牛のスカロッピーネ レモンソース	¥2,750
・国産子牛モモ肉のグリル パイヤール風	¥2,750

## 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