

M E N U

ANTIPASTO

・岩手県産アオリイカと黄カブのサラダ カラスミのドレッシング	¥2,200
・ブラータ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プレサーダ	¥1,760
・かもめのバーニャカウダ	¥3,080
・燻製した山口県産サワラのカルパッチョ	¥2,420
・こごみとたらの芽のフリット	¥1,980
・ホワイトアスパラガスのオープン焼き目玉焼きのせ	¥1,210
・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
・自家製タリアテッレ 徳島県産クマ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 カラスミと落の臺のアーリオオーリオ	¥2,200
・自家製タリアテッレ 蝦夷シカとポルチーニのラガー	¥2,640
・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
・フランス産黒トリュフのリゾット	¥2,970
・鹿児島県産蚕豆のリゾット	¥2,200
・ビーベ ウオッカ風味のトマトクリームソース	¥1,870
・フレグラ アサリとうるいのソース サルディーニャ風	¥2,090
・自家製タリアテッレ 兵庫県産牡蠣とチェリートマトのソース	¥2,200
・イカスミを練りこんだ自家製タリアオーニ 兵庫県産ホタルイカと菜花のアーリオオーリオ	¥2,310

SECONDO PIATTO

・気仙沼産メカジキのグリル ケッカソース	¥2,750
・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 ~

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