La Cave à terroir
かもめのイタリアン
Depuis 2014
Restaurant

2025/4/19

MENU

ANTIPASTO

・岩手県産剣先イカのフリット	¥2,090
・鹿児島県産タケノコのソテーパルメザンチーズがけ	¥1,980
・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	¥2,420
・ナスとモッツァレラチーズのグラタン(トマトソース)	¥1,980
・北海道産ズワイガニとアボカドのタルタル	¥2,420
・岸さん豚のホホ肉とタンのソプレサータ	¥1,760
・かもめのバーニャカウダ	¥3,080
・香川県産オリーブサーモンのマリネ フェンネルのサラダ添え	¥2,640
・生ハムをまいた足赤エビのソテー トマトクリームソース	¥1,980
・ホワイトアスパラガスのオーブン焼き目玉焼きのせ	¥1,540
・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
・自家製タリオリーニ 駿河湾産桜エビとチェリートマトのソース ルッコラ添え	¥2,420
・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 カラスミと蕗の薹のアーリオオーリオ	¥2,530
・自家製タリアテッレ 蝦夷ジカとポルチーニのラグー	¥2,640
・自家製ニョッキ 4種類のチーズのクリームソース	¥2,530
・自家製タリオリーニ 黒トリュフのソース 目玉焼き添え	¥2,750
・フランス産黒トリュフのリゾット	¥2,970
・スモークチーズと鹿児島県産タケノコのリゾット	¥2,310
・ピーペ オレンジ風味のトマトクリームソース	¥1,870
・イカスミを練りこんだ自家製タリオリーニ 富山県産ホタルイカと菜の花のソース	¥2,200
・リングイネ 北海あさりと鹿児島県産タケノコのアーリオオーリオ	¥2,200

SECONDO PIATTO

・気仙沼産メカジキのカツレツプリマヴェーラ	¥2,750
・本日の鮮魚の香草オーブン焼き	¥2,750
・本日の鮮魚のアクアパッツァ	¥2,860
・オーストラリア産骨付き仔羊のグリル	¥4,400
・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	¥2,750
・イタリア産乳飲み子牛のスカロッピーネ マルサラソース	¥3,960
・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