

M E N U

ANTIPASTO

・岩手県産アオリイカとグリーンピースのトマト煮 インズイミーノ	¥2,200
・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
・ナスとモッツア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
・ごごとたら芽のフリット	¥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	¥1,320
・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 カラスミと蕎麦の蓋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
・スモークチーズとトレビス 赤ワインのリゾット	¥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
・自家製タリアテッレ 兵庫県産牡蛎とチェリートマトのソース	¥2,420

SECONDO PIATTO

・気仙沼産メカジキのグリル ケッカソース	¥2,750
・本日の鮮魚の香草オープン焼き	¥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	¥3,520
・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
・国産牛すね肉の赤ワイン煮込み	¥3,630
・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