

MENU

ANTIPASTO

・生ハムとメロン	¥2,200
・白州産カリフローレのアーリオオーリオ	¥1,760
・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
・徳島県産鱧のフリット	¥2,200
・岩手県オランダ島産サーモンのマリネ	¥2,640
・ホワイトアスパラガスのオープ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 カラスミとニンニクの芽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
・イタリア産サマートリュフとホワイトアスパラガスのリゾット	¥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
・自家製タリオリーニ 兵庫県産ホタルイカとアスパラガスのトマトソース	¥2,200
・リングイネ 九十九里浜産蛤と筍のアーリオオーリオ	¥2,200
・ほうれん草とリコッタチーズを詰めたラヴィオリ トマトソース	¥2,200
・自家製タリアテッレ 北海道産栗ガニのトマトソース	¥2,420

SECONDO PIATTO

・気仙沼産メカジキのカツレツプリマヴェーラ	¥2,750
・気仙沼産メカジキのグリル フルーツトマトのケッカソース	¥2,750
・本日の鮮魚のアクアパッツァ	¥3,080
・本日の鮮魚の香草オープン焼き	¥2,750
・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	¥5,500
・国産牛ロースのグリル モリーユ茸のソース	¥5,170
・美桜鶏のロースト	¥2,750
・北海道産カモ胸肉のロースト 焦がした蜂蜜とビネガーのソース	¥3,300
・北海道産蝦夷ジカのグリル バルサミソース	¥4,950
・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