

M E N U

ANTIPASTO

・駿河湾産サクラエビのクロスティーニ	¥1,980
・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
・岩手県オランダ島産サーモンのマリネ 甘夏とフェネルのサラダ仕立て	¥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 カラスミと落の臺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
・イカスミを練りこんだタリオリーニ 兵庫県産ホタルイカとアスパラガスのソース	¥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

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
・本日の鮮魚の香草オープン焼き	¥2,750
・本日の鮮魚のアクアパッツァ	¥2,970
・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
・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
・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