



2025/1/9

## M E N U

### ANTIPASTO

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| ・柳ダコのトマト煮                    | ¥2,420 |
| ・和牛トリッパのトマト煮                 | ¥2,420 |
| ・三陸産牡蠣のコンフィ サルサヴェルデ添え        | ¥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 ミラノサラミの盛り合わせ     | ¥2,750 |
| ・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 |
| ・京都府産アオリイカのサラダ仕立て カラスミドレッシング | ¥2,420 |
| ・徳島県産サワラのカルパッチョ              | ¥2,640 |
| ・岸さん豚 ホホ肉とタンのソプレサータ          | ¥1,870 |
| ・北海道産白子のフリット                 | ¥2,200 |
| ・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 |
| ・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 カラスミとイチジクのアーリオオーリオ       | ¥2,420 |
| ・自家製タリアテッレ ポルチーニのクリームソース         | ¥2,420 |
| ・自家製ニョッキ 4種類のチーズのクリームソース         | ¥2,530 |
| ・自家製タリアリーニ 黒トリュフのソース 目玉焼き添え      | ¥2,750 |
| ・イタリア産栗と黒トリュフのリゾット               | ¥2,970 |
| ・自家製タリアテッレ 三陸産牡蠣と菜の花             | ¥2,860 |
| ・自家製タリアテッレ シカとポルチーニのラグー          | ¥2,420 |
| ・自家製タリアリーニ 駿河湾産サクラエビとルッコラのマッキアート | ¥2,420 |
| ・カサレッチ 和牛トリッパのピリ辛トマトソース          | ¥2,420 |
| ・ポルチーニのリゾット                      | ¥2,420 |
| ・自家製タリアリーニ 北海道産白子と真鯛のアーリオオーリオ    | ¥2,420 |
| ・リングイネ ヴォンゴレ ビアンコ                | ¥2,200 |
| ・リングイネ 京丹後セイコガニのマッキアート           | ¥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   |
| ・三重県産真鯛のズッパディパッシェ            | ¥3,080   |
| ・本日の鮮魚の香草オーブン焼き              | ¥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                | ¥6,050   |
| ・国産牛ロースのグリル グリンペッパーソース       | ¥6,050   |
| ・美桜鶏のロースト                    | ¥2,750   |
| ・北海道産鴨胸肉のソテー バルサミコソース        | ¥3,960   |
| ・フィレンツェ風Tボーンステーキ(500g~)      | ¥7,920 ~ |

### 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