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

2026/10/31

MENU

ANTIPASTO

・燻製したカモ胸肉とルッコラのサラダ	¥2,640
・ブラータチーズとフルーツトマトのカプレーゼ	¥2,750
・北海道産水ダコのトマト煮	¥2,530
・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
・ナスとモッツァレラチーズのグラタン(トマトソース)	¥1,980
・ズワイガニとアボカドのタルタル	¥2,530
・アオリイカとカブのサラダ仕立て カラスミドレッシング	¥2,750
・本日の鮮魚のカルパッチョ	¥2,750
・岸さん豚 ホホ肉とタンのソプレサータ	¥1,870
・生ハムと洋梨	¥2,640
・山口県産ハモのフリット	¥2,640
・自家製サルシッチャのグリル	¥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
・クスクス ペスカトーレロッソ	¥2,860
・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 フランス産ポルチーニのアーリオオーリオ	¥2,970
・カボチャの自家製ニョッキ 4種類のチーズのクリームソース	¥2,530
・リングイネ 岩手県産ワタリガニのマッキアート(1杯)	¥3,960
・和栗と美桜鶏 のリゾット	¥2,200
・自家製タリアテッレ マッシュルームとパルメザンチーズのバターソース	¥2,310
・岸さん豚ホホ肉とリコッタチーズのラヴィオリ フレッシュトマトソース	¥2,640
・リングイネ タコのピリ辛トマトソース	¥2,420
・自家製タリアテッレ ボロネーゼ	¥2,200
・フランス産ポルチーニのリゾット	¥2,970
・スパゲッティ 秋トリュフの焦がしバターソース	¥2,640
・自家製タリオリーニ 徳島県産足赤エビとズッキーニのトマトクリームソース	¥2,530

SECONDO PIATTO

・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
・気仙沼産メカジキのカツレツ リボルノ風	¥2,750
・三重県産真鯛の香草オーブン焼き	¥2,970
・三重県産真鯛のアクアパッツァ	¥3,190
・北海道産鴨胸肉のロースト アグロドルチェソース	¥4,400
・小江戸産岸さん豚ロースのグリル	¥2,750
・小江戸産岸さん豚ロースのミラノ風カツレツ	¥2,860
・国産牛ロースのタリアータ	¥6,050
・国産牛ロースのグリル サマートリュフのソース	¥6,050
・美桜鶏骨付きモモ肉のロースト ローズマリー風味	¥2,860
・オーストラリア産骨付き仔羊のグリル	¥4,620
・オーストラリア産牛ホホ肉の赤ワイン煮	¥4,400
・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