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

2026/11/12

MENU

ANTIPASTO

・国産牛ロースの温かいカルパッチョ　秋トリュフのせ	¥4,400
・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
・モンサンミッシェル産ムール貝の白ワイン煮	¥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
・三陸産牡蛎のコンフィ　サルサヴェルデ添え	¥2,640
・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
・リングイネ　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
・イタリア産栗と　ポルチーニのリゾット	¥2,750
・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
・自家製タリオリーニ　ウニのクリームソース	¥3,300
・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
・スパゲッティ　秋トリュフの焦がしバターソース	¥2,640

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
・三重県産真鯛のズッパディペッシェ	¥3,740
・蝦夷ジカロースのグリル　赤ワインソース	¥4,950
・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　ブルゴーニュ産モリーユ茸のソース	¥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