

**Antipasto** - 前菜 -

定番の前菜

|                          |                                   |
|--------------------------|-----------------------------------|
| フルーツマトのカプレーゼ、ミモザ風        | ¥1,800                            |
| トリッパの煮込み                 | ¥1,500                            |
| ムール貝のオープン焼き - エスカルゴ仕立て - | 6 piece ¥1,200<br>12 piece ¥2,000 |

冷たい前菜

|  |        |
|--|--------|
| 葡萄とお庭のハーブを使ったサラダ<br>- ジンジャー Dressing - | ¥1,500 |
| 鮮魚のカルパッチョ - 秋の柑橘の香り -                  | ¥1,800 |

温かい前菜

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| ワカサギとお庭のハーブのフリット                     | ¥1,500 |
| 蛸とさつま芋のアイオリソース                       | ¥1,500 |
| 鶏レバーのソテー<br>- 旬の茸のヴィネガーマリネと温泉卵とともに - | ¥1,500 |

**Primo Piatto** - スープ、パスタなど -

|   |        |
|---|--------|
| 本日のスープ  | ¥900   |
| 本日のリゾット   | ¥1,500 |
| フェットチーネ (平打ちのロングパスタ)<br>- ポルチーニのクリームソース -       | ¥1,600 |
| スパゲッティ・アツラ・キタツラ (断面が四角いロングパスタ)<br>- 本日のトマトソース - | ¥1,400 |
| ラザニア - 秋茄子と茸のミートソース -                           | ¥1,600 |
| さつま芋のニョッキ - チーズのソース -                           | ¥1,500 |

**Secondo Piatto** - 主菜 -

|                              |              |
|------------------------------|--------------|
| 戻り鰹のコートレッタ                   | ¥2,200       |
| 鶏もも肉とハーブと茸のカチャトラ             | ¥2,400       |
| 鹿肉のロースト - 赤ワインとミックスベリーのソース - | ¥2,800       |
| 和牛もも肉の香草グリエを岩塩で              | 120 g ¥3,600 |

※ご希望の大きさをおっしゃってください。

この他、食材の仕入れ状況によって、特別なお料理をご用意できる場合がございます。  
お気軽におたずねください。

# ドリンク

## **Aperitivo** - 食前酒 -

|                 |      |
|-----------------|------|
| KIRIN ハートランドビール | ¥600 |
| キール・ロワイヤル       | ¥800 |
| キール             | ¥700 |
| ミモザ             | ¥800 |
| スプリッツァー         | ¥700 |
| カーディナル          | ¥800 |

## **Vino** - ワイン -

※ワインは別途、リストがございます。スタッフにお申し付けください。

### スパークリング・ワイン

ジャン・ピエール ブリュット      グラス ¥800 / ボトル ¥4,500

### 白ワイン

ヴィラ・プッチーニ シャルドネ      グラス ¥800 / ボトル ¥4,000

### 赤ワイン

ヴィラ・プッチーニ バリック      グラス ¥800 / ボトル ¥4,000

## **Digestivo** - 食後酒 -

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| リモンチェットロ                     | ¥800   |
| グラッパ                         | ¥1,000 |
| デザートワイン - ディーン・ボトリティス・セミヨン - | ¥800   |

## **Bevanda analcolica** - ソフトドリンク -

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| オレッツァ・スパークリング・ウォーター (1,000ml) | ¥1,000 |
| ペリエ (200ml)                   | ¥500   |
| 富士ミネラル (780ml)                | ¥800   |
| ジンジャーエール (甘・辛)                | ¥500   |
| 100% オレンジジュース                 | ¥500   |
| 紅茶                            | ¥500   |
| コーヒー                          | ¥500   |
| エスプレッソ                        | ¥500   |

# グラスワイン

## Spumante – スパークリング・ワイン –

クレマン・ド・リムー

*Crémant de Limoux*

¥1,200

スパークリング・ワインの発祥地、フランス南部のリムー。

バランスの優れた滑らかな味わいが心地よく、豊かな果実味と綺麗な酸の、口当たりの良いワインです。

● 造り手：ラ・ポーム



## Bianco – 白ワイン –

ソアーヴェ・クラシコ DOC

*Soave Classico DOC*

¥1,000

ソアーヴェ三大巨頭の一人、ジーニによる白ワイン。

バランスの取れた味わいの中に複雑性も備え、全ての味わいの要素が高いレベルで調和しています。

● 造り手：ジーニ



ブルゴーニュ シャルドネ

*Bourgogne Chardonnay*

¥1,200

フランス・ブルゴーニュに位置するマコン地区のシャルドネ。

オーガニックに近い作りで、しっかりした骨格、そしてフレッシュ&フルーティな味わいの、質の高いワインです。

● 造り手：デュプレ



## Rosso – 赤ワイン –

ブルゴーニュ ロンスヴィ

*Bourgogne Roncevie*

¥1,000

ブルゴーニュのモレ・サン・ドニ村に本拠を置く、当地でトップクラスのドメーヌです。凝縮した果実味と長い余韻は、その質の高さを証明。真の深みを堪能できる贅沢なACブルゴーニュ！

● 造り手：アルロー



コート・デュ・ローヌ・ヴィラーージュ・ビオ

*Côtes-Du-Rhône-Villages Bio*

¥1,200

赤いベリー系の豊かな香り。シルクのような滑らかなタンニンを持ち、柔らかく心地よい果実味が素晴らしい赤ワインです。

どんな料理とも楽しく味わえる逸品！

● 造り手：ロマン・デュヴェルネ



※ワインは別途、リストがございます。スタッフにお申し付けください。