

## Antipasto - 前菜 -

### 冷たい前菜

冬の柑橘類、生ハム、お庭のハーブのサラダ	¥1,500
カリフラワーのパンナコッタ、蟹のサラダをのせて	¥1,800
いちごと帆立貝のクリームチーズのタルタル	¥1,500
鮮魚のカルパッチョ、冬の柑橘の香りで	¥1,800

### 温かい前菜

トリッパの煮込み	¥1,500
ワカサギとお庭のハーブのフリット	¥1,500
ほうれん草のプディーノと白子のソテー	¥1,800
煮浸し大根のムニエル トリュフとアンチョビのバター	¥1,200
牡蠣と柚子皮のオイル煮	¥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(「小さなリボン」という意味の太めのロングパスタ) - ポルチーニのクリームソース -	¥1,600
タリアテッレ(フェットチーネより少し薄くて幅が狭いロングパスタ) - サーモンとブロッコリーのレモンソース -	¥1,500
ラザニア	¥1,600
- かぼちゃとモッツアレラチーズのミートソース -	
さつま芋のニョッキをチーズグラタンに	¥1,500

## Secondo Piatto - 主菜 -

鱈と根菜のボリートミスト	¥2,200
サーモンのソテー、蜜柑風味のソースブルブランで	¥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バリーのソース -	¥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–

ジャン・ピエール ブリュット  
Jean Pierre Brut

¥800

オーストラリア産のスパークリング・ワイン。  
シャンパンと同じ葡萄品種「ピノ・ノワール」と「シャルドネ」  
で作られたイチオシの泡!

● 造り手: デ・ボルトリ



## Bianco –白ワイン–

アンヌ・ド・ブール シャルドネ  
Anne de Bourg Chardonnay

¥800

生産地はフランスのコート・デュ・ローヌ地方。  
酸味と甘味のバランスがとてもよく、食事の邪魔をしない、名脇  
役のように料理に寄り添う白ワインです。

● 造り手: ピエール・シャヴァン



コート・デュ・ローヌ ブラン  
Côtes-Du-Rhône Blanc

¥1,000

フローラル、かつ、桃やマンゴーなどのエキゾチック・フルーツ  
のフレグランスも混じる、香気豊かなワイン。  
フレッシュ&フルーティで、どんな料理にもピッタリです。

● 造り手: ロマン・デュヴェルネ



## Rosso –赤ワイン–

IGP ヴォークリューズ グルナツシュ・シラー ヴァリス・テラ  
IGP Vaucluse Grenache-Syrah Vallis Terra

¥800

フランスのコート・デュ・ローヌ地方から生まれた赤ワイン。  
ワイン評価書「リアルワインガイド」で、二年連続で大賞を受賞  
した味わいも香りも秀逸の一本。

● 造り手: ピエール・シャヴァン



グラン セラック AC. コート・デュ・マルマンデ  
Grand Sérac AC. Côtes-Du-Rhône-Villages

¥1,000

ボルドーの南西地方で生産された赤ワインです。  
がっちりした骨格、しっかりした濃厚な味わいで、余韻も長く続く、  
お肉料理とのマッチングが楽しみな逸品です。

● 造り手: カーヴ・デュ・マルマンデ



※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。

# 12月だけのスペシャル グラスワイン 3杯 / ¥2,000

グラスワイン・メニューにある5種類のワインを、  
今月に限り、特別価格にてご提供いたします。

## グラスワイン

- |   |        |
|---|--------|
| ①[スパークリング・ワイン] ジャン・ピエール・ブリュット           | ¥800   |
| ②[白ワイン] アンヌ・ド・ブール シャルドネ                 | ¥800   |
| ③[白ワイン] コート・デュ・ローヌ ブラン                  | ¥1,000 |
| ④[赤ワイン] IGP ヴォークリューズ グルナッシュ・シラー ヴァリス・テラ | ¥800   |
| ⑤[赤ワイン] グラン セラック AC. コート・デュ・マルマンデ       | ¥1,000 |

