

2023年 3-5月初旬

Antipasto - 前菜 -

定番の前菜

フルーツマトのカプレーゼを春の装いで	¥1,800
トリッパの煮込み	¥1,500

冷たい前菜

貝類と春野菜のマリネ、サラダ仕立て	¥1,500
初鯉のスモーク、桜海老、新玉葱、お庭のハーブのサラダ	¥1,800
魚介類のカルパッチョ、春の木の芽の香りで	¥1,800

温かい前菜

芝海老、烏賊、そら豆のフリット	¥1,200
蜆烏賊とホワイトアスパラガスのグラタン	¥1,500
ホワイトアスパラガスのグリエ、温泉卵とともに	¥1,800
ムール貝と浅蜷の白ワイン蒸し - ガーリックバター風味 -	¥1,800

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
スパゲティ - 筍、わかめ、白魚のフリットのオイルソース -	¥1,800
リングイネ - ムール貝と浅蜷のトマトソース -	¥1,600
フェットチーネ - アスパラガスとそら豆のカルボナーラ -	¥1,600
オレキエッティ - 生ハム、春キャベツ、新じゃがいものセージバターソース -	¥1,600

Secondo Piatto - 主菜 -

メカジキのムニエル - 季節野菜のフリットを添えて -	¥2,200
白身魚の香草パン粉焼き - フレッシュトマトソース -	¥2,200
岩中豚と焼き野菜の菜園家風	¥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
和牛ロースの網焼き	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。

she-Bop
terrace

表示価格はすべて税込みです。