

Antipasto - 前菜 -

定番の前菜

フルーツトマトのカプレーゼ	¥1,800
トリッパの煮込み	¥1,500

冷たい前菜

ハーブのサラダ、パンツァネッラ仕立て	¥1,200
魚介類のカルパッチョ、青柚子の香り	¥1,800
桃、海老、生ハムをミントのジュレで	¥1,800
鱧のガスパッチョ	¥1,600
夏野菜のゼリー寄せ、ヴィシソワーズのソース	¥1,200

温かい前菜

芝海老、烏賊、そら豆のフリット	¥1,200
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
ヴィシソワーズ	¥1,000
本日のリゾット	¥1,500
スパゲティ [鱧、カリカリ梅、トマトの冷製オイルソース]	¥1,800
リングイネ [鮎と夏野菜の農園風ペペロンチーノ]	¥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
フジッリ [蛸のラグーと枝豆のトマトソース]	¥1,600

Secondo Piatto - 主菜 -

蒸し穴子を夏のトマトとともに	¥2,300
カマスの香草炭火焼 ※ご用意の有無をご確認ください	2名様 ¥2,800
岩中豚と夏野菜の菜園家風	¥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	120g ¥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。