

2023年 7月下旬 - 9月

Antipasto - 前菜 -

定番の前菜

トリッパの煮込み ¥1,500

冷たい前菜

トマト、桃、ミントのカプレーゼ ¥1,800

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、ズッキーニのフリット ¥1,200

グリーン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ロンチーノ] ¥1,600

フェットチーネ [アスパラガスと枝豆のカルボナーラ] ¥1,600

フジッリ [蛸のラグーのトマトソース] ¥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

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。

she-Bop
terrace

表示価格はすべて税込みです。