

## Antipasto - 前菜 -

### 定番の前菜

トリッパの煮込み ￥1,500

### 冷たい前菜

柿、生ハム、ゴルゴンゾーラチーズのハーブサラダ ￥1,500

和梨と海老、季節野菜のタルタル仕立て ￥1,400

いちじくとモッツアレラチーズのカプレーゼ ￥1,800

魚介類のカルパッチョ -からすみをアクセントに- ￥1,800

### 温かい前菜

モッツアレラチーズのソテー -アクアパッツァのソース- ￥1,800

里芋、さつま芋、ベーコンの揚げ焼き -タルタルソース- ￥1,500

牡蠣、マッシュルーム、银杏の柚子オイル煮 ￥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

リングイネ  
[烏賊と大葉のラグー、柚子オイルソース] ￥1,800

フェットチーネ  
[牡蠣と蕪のレモンバターソース、ディルの香り] ￥1,600

リガトーニ  
[グアンチャーレとボルチーニのカルボナーラ、ベルガモット風味] ￥1,600

じゃがいものニョッキ  
-秋野菜とグリエールチーズのオープン焼き- ￥1,600

## Secondo Piatto - 主菜 -

カマスの香草炭火焼 2名様 ￥2,800~

仔羊骨付きロースのカチャトラ風 ￥2,400

岩中豚肩ロースのパン粉焼き -赤葡萄のソース- ￥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。