

Antipasto - 前菜 -

定番の前菜

トリッパの煮込み	¥1,500
生ハムと厳選チーズの盛り合わせ	¥2,800
モッツアレラチーズとトマトのサラダ、ミモザ風	¥1,500

冷たい前菜

干し柿とクリームチーズとハーブのサラダ	¥1,500
魚介類のカルパッチョ、からすみとともに	¥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
ワカサギの香草パン粉のフリット	¥1,500
牡蠣・マッシュルーム・ブロッコリーを、ガーリックバターで	¥1,500
羊のスペアリブ	¥1,600

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 [牡蠣と縮みほうれん草、ゴルゴンゾーラクリームソース]	¥1,600
オレキエッティ [蛸の赤ワインラグーソース]	¥1,600
キタッラ [トリッパのトマト煮込みソース]	¥1,800
じゃがいものニョッキ - 冬野菜とともにグリエールチーズのグラタン仕立てで -	¥1,600

Secondo Piatto - 主菜 -

白子と鱈のフリット、季節野菜のソテー - サルサ・ヴェルデー -	¥2,400
仔羊骨付きロースのカチャトラ風	¥2,700
鹿肉のロースト - 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。

グラスワイン

Spumante – スパークリング・ワイン –

スパークリング・ロゼ ピノ・ノワール

Pinot Noir Brut Rosé Domaine De La Baume

¥900

発泡性ワインの発祥地、フランス南部のラングドック地方にてシャルマ方式で造られるロゼ。ピノ・ノワール100%、しなやかでフレッシュな味わいです。柔らかなバランス、完熟した果実の心地よいフィニッシュをお楽しみください。

造り手：ラ・ボーム

産地：ランドック・エ・ルシヨン（フランス）



プロセッコ トレヴィーゾ エクストラ・ドライ／ヴィティコルトリ・ポンテ

Prosecco DOC Treviso Extra Brut Viticoltori Ponte

¥900

世界最大の販売量を誇る、イタリアのスパークリング・ワイン、プロセッコ。イタリア北東部ヴェネト州の地葡萄グレラ100%で造られていて、心地よい甘さと爽やかな味わいが特徴で、どんな料理にも合うワインです。

造り手：ヴィティコルトリ・ポンテ

産地：ヴェネト（イタリア）



Bianco – 白ワイン –

ヴァン・ド・フランス シャルドネ シャンジー

Vin de France Chardonnay Olivier Chanzy

¥1,000

白ワインの名産地として、フランス・ブルゴーニュ地方でも3本の指に入るムルソー村。村の南部分の区画で取れた葡萄を使用した、柑橘系の果実の香り豊かなワインで、フレッシュでバランスのとれた上級感を実感できます。

ブドウ品種：シャルドネ

産地：ブルゴーニュ・ムルソー村（フランス）



ペコリーノ コリーネ・ペスカレージ

Pecorino Colline Pescaresi

¥1,000

ペコリーノは、アドリア海側の山と海の間土地でのみ栽培される、珍しいブドウ品種。繊細でフルーティー、フローラルな香りのワインです（Colline Pescaresi=ペスカレーゼの丘という意味のイタリア・ワインの格付けIGTの名称の一つ）。

ブドウ品種：ペコリーノ

産地：アブルッツォ・コリーネ ペスカレージ（イタリア）



Rosso – 赤ワイン –

ヴァン・ド・フランス ピノ・ノワール シャンジー

Vin de France Pinot Noir Olivier Chanzy

¥1,000

上記の白ワインと同じ造り手、産地のピノ・ノワールです。ブルゴーニュ地方・ムルソー村の葡萄を使用。赤いベリーやブラックベリーの豊かなアロマと、口に含むとソフトでまろやかさを感じる、気品あるタンニンが特徴的です。

ブドウ品種：ピノ・ノワール

産地：ブルゴーニュ・ムルソー村（フランス）



キャンティ・クラシコ DOCG フォンティ

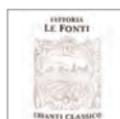
Chianti Classico DOCG Fonti

¥1,300

キャンティ・クラシコ（キャンティとは全く異なる）の資質を兼ね備えた逸品。どんな料理とも合わせやすく、キャンティ・クラシコの中心部・パンツァーノで造られるキャンティのお手本だと絶賛を受けている。1996年DOCG認定。

ブドウ品種：サンジョヴェーゼ

産地：トスカーナ（イタリア）



※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。

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 (500ml)	¥800
ペリエ (200ml)	¥500
富士ミネラル (360ml)	¥500
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