

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

イチゴとチコリのハーブ・サラダ —ゴルゴンゾーラのドレッシング—	¥1,500
ホワイトアスパラと海老のマリネ	¥1,800
さくらのチップで燻した自家製スモーク・サーモン	¥1,600

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
インカの目覚めのオープン焼き 菜の花のフリットを添えて —イカのワタのバター・ソース—	¥1,500
蒸しアサリ、セロリをはじめとした春の温野菜仕立て	¥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 [桜海老と春キャベツのジェノベーゼ・ソース]	¥1,800
フェットチーネ [グリーンアスパラとホワイトアスパラのカルボナーラ・ソース]	¥1,800
オレキエッティ [蛸の赤ワインラグー・ソース]	¥1,600
ピチ (トスカーナ州シエナの伝統パスタ) [そら豆とグアンチャーレのグラナ・パダーノ風味]	¥1,800
ニョッキ [トリッパのトマト・ソース]	¥1,600

Secondo Piatto —主菜—

桜鯛のソテー —バター・ソース—	¥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	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。

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、ラングドック地方にて造られる、ピノ・ノワール100%のロゼ。フレッシュな味わいで、柔らかいバランス、完熟した果実の心地よいフィニッシュは春にピッタリ!

造り手: ラ・ボーム

産地: ランドック・エ・ルシヨン (フランス)



Bianco –白ワイン–

コート・デュ・ローヌ ブラン

Côtes-Du-Rhône Blanc

¥ 1,000

フローラル、かつ、桃やマンゴーなどのエキゾチック・フルーツのフレグランスも混じる、香気豊かなワイン。

フレッシュ&フルーティで、どんなお料理にもピッタリです。

造り手: ロマン・デュヴェルネ

産地: コート・デュ・ローヌ (フランス)



Rosato –ロゼ・ワイン–

フオーリ ミズーラ トスカーナ ロザート

Fuori Misura Toscana Rosato

¥ 1,000

キャンティ・クラシコで3本の指に入る作り手、サン・ジュスト・ア・レンテンナーノの自信作。しっかりした骨格の逸品で、濃いローズ色、フレッシュかつフルーティなアロマは、春のワイン♪

葡萄品種: サンジョヴェーゼ主体

産地: トスカーナ (イタリア)



Rosso –赤ワイン–

コート・デュ・ローヌ ヴィラージュ ビオ

Côtes-Du-Rhône Villages Bio

¥ 1,200

赤いベリー系の豊かな香りが特徴的な赤ワイン。シルクのような滑らかなタンニンをもち、柔らかで心地よい果実味が素晴らしい。どんな料理とも楽しく味わえます。

造り手: ロマン・デュヴェルネ

産地: コート・デュ・ローヌ (フランス)



イストリチャイア マレンマ トスカーナ

Istriaia Maremma Toscana

¥ 1,200

熟したダークチェリーに、甘くスパイシーな香りが広がります。果実味が溢れエレガントな味わいを楽しめる、お肉料理と相性抜群!の赤ワインです。

造り手: サセッティ・リヴィオ・ベルティマーリ

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