

## Dolce

<ドルチェ>

- |   |     |
|---|-----|
| 香ばしいピスタチオで仕立てる<br>大人のティラミス<br>Tiramisu<br>香ばしいピスタチオを感じるエレガントなティラミス  | 850 |
| 卵黄をふんだんに使った濃厚プディング<br>オレンジ香るキャラメルソース<br>“Budino” rich Pudding , caramel sauce of orange flavor<br>濃厚な特製プリンをオレンジのキャラメルソースで | 850 |
| 嬉野大豆の豆乳ときな粉の<br>黄金のガナッシュ<br>Ganache with soy milk and flour<br>三重県産の大豆で作られる豆乳ときな粉を使用しております                                | 750 |
| そば粉のクレープで包んだ<br>キャラメルナッツジェラート<br>Galette with caramelnuts gelato<br>香ばしいキャラメルナッツのジェラートをそば粉のクレープでやさしく包みました                 | 700 |
| 本日のジェラート3種盛り合わせ<br>Assorted three types of gelato<br>日替わりジェラート3種盛り  | 650 |



## Formaggio

<チーズ>

- |   |       |
|---|-------|
| チーズ2種盛り合わせ<br>Assorted two types of cheese                                  | 850   |
| チーズ3種盛り合わせ<br>Assorted three types of cheese                                | 1,100 |
| ドライフルーツ<br>Dried fruit  | 600   |
| チーズ3種,ドライフルーツ、ナッツの盛り合わせ<br>Assorted two types of cheese,Dried fruit,mixnuts | 1,600 |

\*アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付け下さい。 \*すべて税込み価格です。 \*写真はイメージです。 \*別途テーブルチャージ代として¥500頂戴致します。

## Stuzzichini

<小皿料理 おつまみ>

- |  |     |
|--|-----|
| 1 三重県産シビ鮪のレアグリル 新玉葱とレーズンの飴色ソース<br>Tuna raregrill from MIE prefecture,sauce of the new onion and raisin<br>しっとりレアにグリルし飴色ソースでマリネしました | 870 |
| 2 季節野菜の自家製ピクルス<br>Hand made pickles with seasonal vegetables<br>自家製のソミュールで作る絶品ピクルス   | 570 |
| 3 本日魚のカルピオーネ(イタリア風甘酢マリネ)<br>“Carpione” Marinade Italiana Today’s fish<br>入荷により大きな魚から小魚までそのときの魚で仕立てます                               | 880 |
| 4 イタリア風オムレツ旬野菜のフリッタータ<br>Italian omulet with seasonal vegetables<br>季節野菜をふんだんに入れ込んで仕立てます   | 650 |
| 5 ベルギー産 ポテトフライ<br>Fried potato from Belgium<br>食べごたえのあるヤマツキポテト   | 600 |
| 6 イタリア サンダニエレ産 プロシュット24ヶ月熟成<br>Prosciutto in San Daniele aging for 24 months from Italy<br>イタリア最高峰の生ハム                             | 950 |
| 7 イタリア産 オリーブのマリネ<br>Marinated Olives from Italy<br>厳選した美味しいオリーブをマリネにしました   | 650 |
| 8 三重県産 佃煮とクリームチーズのクロスティーニ<br>Crostini with Tsukudani from MIE & cream cheese<br>三重県で作られる佃煮とクリームチーズのディップです                          | 700 |
| 9 三重県のアンチョビ 南伊勢町 ソマカツオの塩切り<br>Salted soma-Bonito from Minami Ise,called “Anchovy of MIE”<br>私たちは三重県のアンチョビと呼んでいます                   | 500 |

- |                                      |       |                                      |       |
|--------------------------------------|-------|--------------------------------------|-------|
| <i>Three Assorted set</i>            | 1,500 | <i>Five Assorted set</i>             | 2,000 |
| 小皿料理をちよこつとずつ3種類セット<br>小皿料理より3種お選び下さい |       | 小皿料理をちよこつとずつ5種類セット<br>小皿料理より5種お選び下さい |       |

\*アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付け下さい。 \*すべて税込み価格です。 \*写真はイメージです。 \*別途テーブルチャージ代として¥500頂戴致します。

## Antipasto Freddo

<冷前菜>

- 本日鮮魚のカルパッチョ 黒板メニューより ask  
Today's carpaccio  
厳選した鮮魚を本日のスタイルで
- 季節野菜たっぷりのサラダ 自家製 新玉葱のドレッシング 900  
Salad of seasonal vegetables with Homemade new onion dressing  
旬のサラダを旬のドレッシングで楽しみ下さい
- イタリア産 各種サラミ、ハムの盛り合わせ 1,580  
Italian salame and prosciutto assortment  
厳選したサラミ、ハムを盛り合わせにしました
- 水牛のモッツアレラとトマトのカプレーゼ 900  
"Caprese" mozzarella cheese and tomatoes  
カプリ島発祥のスタンダードなシンプルなサラダです
- RECOMMENDED!!** イタリア産 プロシュートとパルミジャーノの名物サラダ 1,680  
Specialty salad of Italian prosciutto and parmigiano reggiano  
イタリア産生ハムとパルミジャーノを豪快に
- 国産鶏白レバーのテリーヌ ポートワインのソース 1,000  
Mousse of chicken liver sauce of the port wine  
滑らかに仕上げたコクのあるテリーヌです。

## Antipasto Caldo

<温前菜>

- 山形県産平牧金華豚の自家製サルシッチャ <1本〜> 880〜  
Home made sausage of Yamagata pork  
自家製レシピのジューシーなソーセージ
- 鹿児島県産 黒豚舌のやわらか煮込み 950  
Stew of pork tongue made in Kagoshima  
たっぷりの香味野菜と一緒に柔らかく煮込みました
- 国産牛内蔵と白インゲン豆のトマト煮込み 900  
Tomato stew of Japanese beef and White kidney beans  
トリツパ、大腸、小腸、肺が入ったトマト煮込み



旨味が詰まったいろいろ貝の白ワイン“トレヴィアーノ”蒸し 1,900  
Various shellfish steamed with white wine "Trebiano"  
トレヴィアーノで一気に蒸し上げるワイン蒸し

## Secondo

<メイン料理>



熊本産骨付き地鶏“天草大王”の炭火焼 2,260  
スーゴディポッコのサルサ  
肉の弾力と旨味あふれる厳選地鶏“天草大王”を  
香ばしく焼き上げました

Charcoal grilled homebred chicken in KUMAMOTO, sauce of the it



三重県産銘柄ポーク“美稲豚”の炭火焼 2,260  
くたくたの春キャベツとマスタード  
旨味あふれる美稲豚を凝縮させた甘味のある  
春キャベツとマスタードと一緒に

Charcoal grilled homebred pork in MIE,  
Boiled cabbage and mustard



国産 銘柄牛のタリアータ  
王様のワインで酔っぱらったチーズ オッチェリアル パローロのフォンデュータ 4,300  
ジューシーに焼き上げたステーキを酔っぱらいチーズで楽しみ下さい

Roasted beef of today, sauce of cheese "fonduta"



本日の魚で仕立てるアクアパッツァ ask  
丸ごと1本を使って作る魚料理

Acquapazza of today's fish



ハンガリー産 鴨胸肉のロースト 2,980  
春トリュフのソース  
じっくりローストした鴨肉を香り高いトリュフのソースで

Roasted duck breast, sauce of Spring truffles



欧州産 仔羊骨付きロースのロースト 2,750  
空豆のプレアとペコリーノスカーノ  
旨味あふれる仔羊を空豆とペコリーノ春の鉄板の組み合わせ

Roasted Bone-in loin of European lamb,  
sauce of broad bean and pecorino cheese