

Dolce

<ドルチェ>

香ばしいピスタチオで仕立てる大人のティラミス Tiramisu 香ばしいピスタチオを感じるエレガントなティラミス	800
マンゴーのパンプリンアラモード Pudding a la mode of Mango 旬の生果をじっくり パンプディノ仕立てボウ果汁を凝縮したピンコットをアクセントにしています。	850
嬉野大豆の豆乳ときな粉の黄金のガナッシュ Ganache with soy milk and flour 香ばしいきな粉をまとった黄金のトリュフ	800
アメリカンチェリーのバイクドチーズケーキ Baked cheese cake of american cherry 贅沢にアメリカンチェリーを使ったチーズケーキです	800
そば粉のクレープで包んだキャラメルナッツジェラート Galette with caramelnuts gelato 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 Assorted three types of gelato 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 Please choose your favorite Cheese(two types of cheese～)	1,100～
ドライフルーツ Dried fruit	600
チーズ2種,ドライフルーツ、ナッツの盛り合わせ 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 真ダコとセロリ、ドライトマト、夏の柑橘マリネ Marinated citrus flavor Octopus and celery , dried tomatoes 旬の真ダコをドライトマトの旨味とココ、夏の日光をあびて育った爽やかな柑橘を合わせました	870
2 季節野菜の自家製ピクルス Hand made pickles with seasonal vegetables 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) “Carpione” Marinade Italiana Today’s fish 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 Italian omulet with seasonal vegetables 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 Fried potato from Belgium 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 Prosciutto in San Daniele aging for 24 months from Italy 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 Marinated Olives from Italy 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 Crostini with Tsukudani from MIE & cream cheese 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 三重県のアンチヨビ 南伊勢町 ソマカツオの塩切り Salted soma-Bonito from Minami Ise, called “Anchovy of MIE” 私たちは三重県のアンチヨビと呼んでいます	500

Three Assorted set	1,500	Five Assorted set	2,000
小皿料理をちよこつとずつ3種類セット		小皿料理をちよこつとずつ5種類セット	
小皿料理より3種お選び下さい		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 自家製オレンジのドレッシング 900
 Salad of seasonal vegetables with Homemade Orange dressing
 旬のサラダを旬のドレッシングでお楽しみ下さい
- 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
 トリッパ、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>



国産 銘柄牛のタリアータ 4,300
 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-ロのフォンデュータ
 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お楽しみ下さい

Roasted beef of today, sauce of cheese "fonduta"



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
 季節野菜とバジルのソース
 香ばしく焼き上げた美稲豚をバジルの風味豊かなジェノベーゼソースで

Charcoal grilled homebred pork in MIE,
 sauce of vegetable and Basil



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 本日のおすすめ料理にて

Acquapazza of today's fish



欧州産 仔羊骨付きロースのロースト 2,750
 山ブドウのソース
 香ばしく焼き上げた仔羊を力強い山葡萄香るソースで

Roasted Bone-in loin of European lamb,
 sauce of Vitis coignetiae



ハンガリー産 鴨胸肉のロースト 2,980
 焼きナスとドライトマトのソース
 焼きナスとドライトマトを合わせた初夏らしいプレアのソースで

Roasted duck breast, sauce of roasted egg plants and dried tomato