

Antipasti Freddo

<冷前菜>



本日鮮魚のカルパッチョ オススメメニューより 1300 (税込1430)
Today's fresh fish carpaccio from the
Recommended menu
厳選した鮮魚を本日のスタイルで



厳選熟成生ハムとパルミジャーノの名物サラダ 1680 (税込1848)
Prosciutto and Parmigiano special salad
旨味あふれる厳選熟成生ハムとパルミジャーノを豪快に



水牛のモッツアレラとトマトのカプレーゼ 980 (税込1078)
Salad Capri style ,
mozzarella cheese & tomatoes
カンパニア州 カプリ島発祥のスタンダードなシンプルなサラダです



いろいろサラミの盛り合わせ 1640 (税込1804)
Assorted salami
厳選したサラミを盛り合わせにしました

季節野菜たっぷりのサラダ 自家製 季節のドレッシング 1000 (税込1100)
Salad with plenty of seasonal vegetables Homemade Seasonal dressing
旬のサラダを旬のドレッシングでお楽しみ下さい

Antipasti Caldo

<温前菜>



トリッパのトマト煮込み 960 (税込1056)
Tripper tomato stew
トリッパ (牛の第二胃袋・ハチノス) を
たっぷりの香味野菜とローズマリーで煮込みました



粗挽きポークの自家製サルシッチャ <1本〜> 1100 (税込1210)
Home made pork sausage
自家製レシピのジューシーなソーセージ

*アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付け下さい。 *写真はイメージです。

Secondo

<メイン料理>



鶏モモ肉の香草パン粉焼き柚子胡椒風味
トマトソース

Grilled chicken drumsticks with herbs
yuzu pepper flavor tomato sauce

2600 (税込2860)

サクサクの触感が楽しい! 柚子胡椒の香りと辛みが鶏の旨味を引き立てます



本日の銘柄豚の炭火焼き マスタードソース

Today's brand pork charcoal-grilled
mustard sauce

3300 (税込3630)

厳選した美味しい銘柄豚をお楽しみください



幻の黒毛和牛 島根県産 出雲かつべ和牛の炭火焼
ル・コラセルパチコとパルミジャーノ バルサミコソースで

Japanese beef charcoal grilled
izumo katsube wagyu from shimane

4800 (税込5280)

赤身の旨味にこだわった年間出荷数も少ない希少な和牛!

本日のオススメメニューにもございます! ご覧下さいませ!

It is also on today's recommended menu! Please have a look!

Formaggi e altri

< お酒のお供に >



本日のチーズ3種盛り合わせ
Assorted cheese

2200 (税込2420)

チーズ専門店フェルミエからお届け
チーズ内容はオススメメニューをご覧くださいませ

ドライフルーツ 800 (税込880)
Dried fruits

あつまみナッツ 700 (税込770)
Mixed nuts

あつまみチョコ 740 (税込814)
Chocolate

Dolce

< デザート >



伊勢茶のティラミス
Tiramisu

900 (税込990)

ほのかにフランデー香る季節限定ティラミス



そば粉のクレープで包んだピスタチオのジェラートとクランブル キaramelソース
Wrapped in buckwheat crepe
Pistachio gelato and crumble caramel sauce

880 (税込968)

季節のジェラート&クレープ 触感も楽しいドルチェ



ジェラート3種類盛り合わせ
3 kinds of gelato

820 (税込902)

日替わりジェラート3種盛り

コーヒー 581
(Ice or Hot) (税込640)

紅茶 581
(Ice or Hot) (税込640)

カモミールティー 581
(税込640)

エスプレッソ S581 W700
(税込640) (税込770)

Stuzzichino

< 小皿料理 おつまみ >

真ダコとセミドライトマト、セロリのマリネ
Marinated octopus, semi-dried tomato, and celery
真ダコをドライトマトの旨味とコク、セロリの触感と香りをお楽しみください
900 (税込990)

季節野菜の自家製ピクルス
Seasonal homemade pickles
自家製のソミュールで作る絶品ピクルス
720 (税込792)

本日魚のカルピオーネ(イタリア風甘酢マリネ)
Carpione of today's fish
しっかりと揚げ自家製ソミュールにカラフルな人参と一緒に付け込みました
880 (税込946)

イタリア風オムレツ 旬野菜のフリッタータ(3カット)
Italian style omelette with seasonal vegetables frittata
季節野菜をふんだんに入れ込んで仕立てます
800 (税込880)

ポテトフライ
Potato fries
食べごたえのあるヤマツキポテトフライ
740 (税込814)

1カット追加 270 (税込297)

厳選熟成生ハム
Raw ham
熟成された深い味わいを是非ご堪能ください
960 (税込1056)

イタリア産オリーブマリネ
Italian olive marinade
厳選した美味しい3種のオリーブをオリーブオイルでマリネしました
740 (税込814)

三重県産 佃煮とクリームチーズのクロスティーニ
Crosini from Mie Prefecture
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
800 (税込880)

コッパ (豚頭肉で作ったテリーヌ)
Coppa (terrine made from pork head meat)
豚頭肉 耳、ホホ、舌、などを煮込み黒コショウやシナモンなどのスパイスを加え冷やし固めたテリーヌ
900 (税込990)

数量限定!鶏白レバーのテリーヌ
White liver terrine
くちどけなめらかなテリーヌ!
980 (税込1078)

薄切りパンの追加 200 (税込220)



*アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付け下さい。 *写真はイメージです。