

Menu

Con vini (ワイン、ビールと共に最初の一皿)

チーズ盛り合わせ 1600 アブルッツォ産グリーンオリーブ 800 アンチョビ入りオリーブのフリット 800

Antipasti

北海道	蝦夷鹿とフォアグラのパテ 紫キャベツのラペ	2,800
富山県	蛍烏賊と菜の花、アスパラのタブレ	2,400
三重県	鱈 蕪と柚子のマリネ シードルビネガー	2,600
イタリア	ラディッキオ・タルティーボとストラッチャテッラチーズ、苺	2,600
千葉県	花ズッキーニと水牛モッツアレッタチーズのフリット	1本 1,200
和歌山県	稚鮎と山菜のフリット サフランのアイオリと檸檬	3,400
長崎県	穴子とグリーンアスパラのムニエル マルサラ酒	3,200
北海道	桜鱈のパートフィロ サバイヨン	3,000
和歌山県	平目のインヴォルティーニ デュクセル ベルモット	3,400
北海道	帆立のムニエル モリーユ茸と新じゃがのピューレ	3,200
北海道	日高四元神威豚のサルシッチャ ラディッキオ・タルティーボ	2,600
イタリア	カルチョーフィのオムレツ	2,200
国産	ハチノス、ギアラ、小腸の白い煮込み	2,800

Pasta

青森県	桜海老と筍、春野菜のトロフィエ	2,400
イタリア	カルドンチェッロ茸のスパゲッティーニ パルミジャーノとレモン	2,400
富山県	蛍烏賊と蕪の臺のタリオリーニ	2,700
ニュージーランド	仔羊とピゼッリの煮込み リガトーニ ペコリーノ	2,600
国産	牛テールのアニョロッティ・デル・プリン (ラビオリ)	2,400

Secondi

イタリア	仔牛のコトレッタ ロベールソース	5,800
北海道	蝦夷鹿のロースト	5,400
ニュージーランド	仔羊のロースト	5,000
フランス	ホロホロ鶏とキノコのリゾット	5,200
ハンガリー	マグレ鴨のロースト	5,000

※お一人様コペルト(席料・パン)代として600円を頂戴しております
 ※表示価格は全て税込みとなります

お料理は2名様ポーションの価格となります。お取り分けしてご用意致します。