

à la carte

アラカルトメニュー 15:00-21:00^[last order 20:30]

価格は全て税抜価格です

前 菜

<i>entrée</i>	やまゆりポークの田舎風パテ	¥610
	スペイン産生ハム 季節のフルーツ添え	¥610
	静岡県産アメーラトマトと 水牛のチーズを使ったカプレーゼ	¥930
	鮮魚のカルパッチョ 本日の鮮魚はスタッフまでおたずねください。	¥930
	彩り野菜のバーニャ・カウダ	¥750
	バター香るじゃがいものフリット	¥470
	5種野菜のグリーンサラダ	¥560
	ハーブの効いたイタリアンソーセージのロースト(2本)	¥930
	4種チーズの盛り合わせ	¥930
	彩り野菜の冷製ラタトゥイユ ポーチドエッグとスペイン産生ハムを添えて	¥750

シェフが選んだ前菜プレート

chef's entrée ¥1,120

シェフがこだわって作った一品料理をセレクトして盛り合わせました。

詳しくはスタッフまでおたずねください。

シャルキュトリープレート

charcuterie ¥1,670

様々な肉の味わいが楽しめる、肉のセレクトプレート。

詳しくはスタッフまでおたずねください。

パスタ

当店では自家製生パスタを使用しております。

こだわり食材使用

<i>pasta</i>	静岡県産アメーラトマトとパルミジャーノ・レジャーノ	¥1,120
	じっくり煮込んで仕上げた甘みのあるトマトソースを使ったパスタ。	
	季節野菜の自家製バジルペースト	¥1,120
	チーズのコクを効かせた自家製バジルペーストに旬の野菜が良く合います。	
	スペイン産生ハムのカルボナーラ	¥1,300
	濃い味わいの新鮮卵を使って仕上げる、生ハムの旨味が決め手のパスタ。	
	じゃがいもニョッキ 4種のチーズクリームソース	¥1,300
	濃厚なチーズの香りが広がるもちもちニョッキ。蜂蜜を加えたコクのあるソースを絡めて。	
	魚介のペスカトーレ・ロツソ	¥1,380
	本日の魚介はスタッフまでおたずねください。	
	やまゆり牛のミートソース フェットチーネ	¥1,480
	牛肉と香味野菜、トマトソースと一緒に煮込んだ特製フォンド・ヴォー仕立てのミートソース。	

リゾット

<i>risotto</i>	マッシュルームとイタリア米の パルミジャーノリゾット スペイン産生ハム添え	¥1,340
	熟成を重ねた旨みの広がるパルミジャーノを加えて、アルデンテに仕上げたりゾット。	

メイン料理

<i>main</i>	鮮魚のポワレ 白ワインソース	¥2,040
	旬の鮮魚を皮はパリッと身はふわっと焼き上げます。さっぱりとした白ワインのソースで。	
	イベリコ豚肩ロースのグリル	¥1,860
	香ばしく焼き目をつけた豚肉と旬野菜の蒸し煮を じっくり煮詰めたフォンド・ヴォーで。	
	やまゆり牛肉もも肉のローストと 水牛モッツァレラのオープン焼き	¥2,040
	ミディアムレアに仕上げた柔らかい牛の内もも肉をフォンド・ヴォーのソースで。	

オープン料理

<i>oven</i>	ハーブ香る ^{だいせんとり} 大山鶏のロースト	¥1,650
	ローズマリーの香りを移し、こんがりローストした大山鶏。	
	牛ほほ肉の赤ワイン煮込み	¥1,650
	程よく脂身のある牛ほほ肉を、ほろっとほぐれるよう赤ワインでじっくり煮込みました。	

※アレルギー特定食材につきましてはスタッフまでおたずねください