

à la carte

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

価格は全て税込価格です

前 菜

バター香るジャガイモのオープン焼き	¥680
生ハムと5種野菜のグリーンサラダ	¥880
パテ・ド・カンパーニュ	¥880
彩り野菜のバーニャ・カウダ	¥980
フルーツトマトと イタリア産ブラータチーズのカプレーゼ	¥1,100
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。	¥1,180
チーズとドライフルーツの盛り合わせ	¥1,180
こだわり野菜のグリル盛り合わせ	¥1,200
牛トリッパと季節野菜のトマト煮込み ハチノスをじっくりと柔らかく煮込みチーズをたっぷりかけて 香ばしくオープンで焼き上げたシェフのおすすめ。	¥1,400

シェフが選んだ前菜5種盛り合わせ

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。

¥1,680

シャルキュトリープレート

様々な肉の味わいが楽しめる、セレクトプレート。

¥1,880

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。

カラブリア産唐辛子を使ったペンネアラビアータ 小粒で旨味強いカラブリア産唐辛子をじっくり煮込み、 自家製モチモチ食感のペンネと合わせました。	¥1,200
季節野菜と生ハムのジェノベーゼ チーズのkokを効かせた自家製バジルペストに旬の野菜が良く合います。	¥1,380
ボンゴレビアンコ or ボンゴレロッソ 白ワインを効かせた大粒な浅利の旨みがたっぷりのパスタです。 (ボンゴレロッソはトマトソースです。)	¥1,480
スペイン産生ハムのカルボナーラ 岩手県産「極濃厚卵」を使って仕上げる、生ハムの旨味が決め手のパスタ。	¥1,480
和牛 [熊本県産赤うしもも肉] のボローニャ風 フェットチーネ 肉の味が濃い赤うしの赤身とスジを柔らかくなるまで赤ワインで煮込みました。	¥1,680

リゾット

石川県産イタリア米のリゾットボルチーニ 削りたてパルミジャーノの香りを添えて 熟成を重ねた旨味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リゾット。	¥1,680
--	--------

メイン料理

^{だいせんどり} 鳥取県産大山鶏もも肉のグリル 香ばしくグリルした鶏もも肉です。	¥1,880
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 赤ワインでじっくり煮込みました。濃厚な味わいとホロっとほどける食感のほほ肉です。	¥2,280
真鯛のアクアパッツァ 真鯛のアラと野菜を煮込んだ旨味がたっぷり詰まったイタリア定番料理。	¥2,480
骨付き仔羊のロースト ローズマリー風味 丁寧に焼き上げた仔羊肉は柔らかく風味豊かな味わい。ハーブの香りが漂う一皿。	¥2,480
牛肉のグリル 季節野菜を添えて 香ばしくミディアムレアに仕上げた柔らかい牛肉。 品種や部位、産地はスタッフにお尋ねください。	¥2,680