

DINNER

ANTIPASTO (定番おつまみ)

田舎風パテ 500 円

厚切り自家製スモークサーモン 500 円

アンチョビ入りオリーブのフリット 500 円

さつまいものニョッキフリット クリームバルサミコソース 500 円

彩り野菜のピクルス 500 円

シチリア産グリーンオリーブ 500 円

パルマ産生ハム 800 円

チーズの盛り合わせ 1200 円

ANTIPASTO (前菜)

パクチーサラダ 富山県産鰯の魚醤ドレッシング 800 円

帆立のカルパッチョ 自家製オレンジビネガードレッシング 800 円

馬肉のカルパッチョ 1000 円

グリーンアスパラのグリル チーズと黒胡椒 700 円

トリュフ風味のふわふわフリッタータ (焼きたてオムレツ) 1000 円

アオリイカのソテー サルサヴェルデ 1200 円

小海老とマッシュルームのアヒージョ 700 円

彩り野菜のアヒージョ 800 円

DINNER

PASTA e RISOTTO (パスタとリゾット)

カラスミとサーモンのアーリオオーリオ スパゲッティ 1500 円

パクチー・ジェノヴェーゼのリングイネ 1400 円

青森産黒ニンニクのアラビアータ ペンネ 1300 円

生粒黒胡椒のカルボナーラ風リゾット キヌア入り 1400 円

CARNE (肉)

トリッパのトマト煮込み 800 円

ニュー・ジーランド産仔牛のカツレツ 1800 円

仏産鴨胸肉のロースト バルサミコソース 2000 円

塩麴と酒粕でマリネした牛ザブトンのステーキ 1800 円

DOLCE (デザート)

キャラメルとクリームチーズのセミフレッド 500 円

柚子とラムレーズンのパイ 500 円

ジャンドゥーヤのチョコレートケーキ 500 円

苺のティラミス 500 円

※お一人様コペルト (席料・パン代) として 300 円頂戴しております。

※価格は全て税抜き表示となります。