

DINNER 1

富山県新湊産鮮魚2種のカルパッチョ盛り合わせ ¥1480

燻製カジキマグロのカルパッチョ ウイキョウとセルバチコのサラダ添え ¥1480

真蛸と白インゲン豆、キノコのマリネ ¥780

ズワイガニとイチゴのサラダ ¥880

スモークサーモンのサラダ ¥880

富山県産氷見産ガンドブリのリエット ¥680

マグロの生ハムとフルーツマト ¥780

自家製ツナの燻製ポテトサラダ ¥580

イワシのベッカフィーコ（オープン焼き） 1尾 ¥580

富山県産バイ貝のポリート 1個 ¥480

ピスタチオをまぶしたマグロのレアステーキ ¥1280

車海老としし唐のアヒージョ ¥980

富山県産サザエとキノコのブルゴーニュ風 ¥980

自家製カジキマグロのサルシッチャ 1本 ¥880

淡路島産丸ごと玉葱のロースト ¥580

大分県肉厚シイタケのソテー ¥680

アンチョビを詰めたグリーンオリーブのフリット ¥480

アランチーニ（ライスコロケ） 4個 ¥580

スルメイカのセモリナフリット ¥880

DINNER 2

富山県産白エビとチェリートマト バジルのリングイネ ¥1880

米茄子とトリコッタチーズのノルマ風 ペンネ ¥1480

イワシとウイキョウのシチリア風 カサレッチェ ¥1580

生うにのペーストトラパネーゼ リングイネ ¥1780

フルーツトマトとバジルのキタッラ ¥1480

富山県産アオリイカとカラスミ イカスを練り込んだタリオリーニ ¥1880

鮮魚のロースト ¥980～

鮮魚のアクアパッツァ ¥1280～

ブリジャーキーと燻製ホタルイカの盛り合わせ ¥780

カリフラワーのピクルス ¥480

イタリア産セミドライトマトのオイル漬け ¥480

シチリア産オリーブの盛り合わせ ¥480

ネモベーカーリー（武蔵小山）の天然酵母パン 4ピース ¥380

本日のドルチェ（スタッフからご提案します） ¥380～

※価格は全て税抜き表示となります。

※お一人様コベルト（席料・お通し代）として300円頂戴しております。

※季節や仕入れ状況によりメニューは変更致します。

※アレルギーや苦手な食材がありましたら、お申し付けください。