La Donna
Dinner Time
Menu

Antipasto
＊＊＊冷製前菜＊＊＊

タコのマリネ (1)
Polpo marinato
野菜のヴィネグレットソースで
仕上げています
風味豊かな食感とスパイスが
ワインを引き立てます
￥1,200

セミドライトマトとオリーブのマリネ (7)
Pomodoro marinato e olive
マッシャントーニオ農園のオリーブを使用
ドライトマトの甘さが際立つ
タイムとバジル風味のマリネ
￥800

パルマ産プロシュート (3)
Prosciutto di parma
プロシュット・ディ・パルマと称される
生ハムは世界中から愛される
イタリアの食文化を代表する加工肉です
￥1,300

自家製ピクルス(4)
Sottaceto
きゅうり・ヤングコーン・ニンジン
ブロッコリー・ズッキーニ・パプリカ
その日の漬かり具合で盛合せます。
￥800

シャルキュトリー (5)
Charcuterie
パテドカンパーニュ・モルタデッラ
イタリアンサラミ・サルシッチャ等
を使った5種の加工肉の盛り合わせ
＜仕入れによって盛り合わせは変わります＞
¥1,300

チーズ盛合せ メルバトースト添え (6)
Piatto di formaggi
フランス・イタリアを代表する
ナチュラルチーズ４種の盛合せ
￥1,500

表記価格は消費税を含めた金額となっております
表記の金額に10%のサービスチャージを加算させて頂いております

Antipasto

＊＊＊温製前菜＊＊＊

日替わりブルスケッタ (7)
Bruschetta
3個のガーリックトーストに
それぞれ日替わりで具材をのせています。
¥900

3種ソーセージの盛合せ (8)
Salsicce assortite
スモーク・チョリソー・ペッパー風味
包まれた肉汁の飛散にお気をつけください
＜付け合わせは変わる場合がございます＞
￥1,300

アンチョビポテト (9)

フライドポテトを
アンチョビバターで仕上げました。
￥800

ケイジャンチキン (10)
"Keijan"chiken
大山鶏をケイジャンという
南米料理に使われるスパイスで
漬け込み揚げました
¥900

ガーリックシュリンプ (11)
"Garlic shrimp"
たっぷりのニンニクとオリーブオイルで
炒めたぷりっぷりのエビを
付け合わせとともにお召し上がりください
¥1,280

つぶ貝と野菜のアヒージョ (12)
Ajillo of Whelk
歯ごたえの良いつぶ貝と野菜をニンニク
とオイルで煮込み仕上げました。
¥1,380

表記価格は消費税を含めた金額となっております
表記の金額に10％のサービスチャージを加算させて頂いております

Insalata

＊＊＊サラダ＊＊＊

彩りサラダ　ヴェネグレット（13）
Insalata colorata
10種の瑞々しい野菜
シェフオリジナルのドレッシングが
新鮮野菜を引き立てます
¥780

鶏ハムのサラダ（14）
Insalata di pollo
大山鶏の自家製ハムを
シーザードレッシングで
仕上げました。
¥1,180

カモと16品目野菜サラダ（15）
Insalata di anatra 16 specie verdure
スモークしたカモと彩り野菜、葉野菜、
グレープフルーツの果肉を合わせ、特製
のオレンジドレッシングでしあげました
¥1,200

+プチパンセット（16）
サラダや前菜のご注文時に+100円で
プチパン1つのセットになります。
+¥100

表記価格は消費税を含めた金額となっております
表記の金額に10％のサービスチャージを加算させて頂いております

Pasta

＊＊＊パスタ＊＊＊

ベーコンと10種野菜のペペロンチーノ　(17)
Linguine pepperoncino con pancetta e verdure
ベーコンと野菜で仕上げた
オイル系パスタ　ピリ辛🌶
￥1,480

カルボナーラ　(18)
Linguine alla carbonara
卵・チーズ・ベーコンの
濃厚なクリーム。
￥1,480

魚介のトマトクリーム　(19)
Linguine con mare alla crema di pomodoro
魚介出汁の効いたトマトクリームソース
で仕上げています。
￥1,500

大山鶏と4種キノコのトマトソース　(21)
Linguine pomodoro con fungi e pollo Daisen
大山鶏と4種のキノコをトマトソース
で仕上げました。
￥1,500

ポルチーニ茸とパルミジャーノ　(21)
Linguine con porcini e parmigiano
秋の味覚ポルチーニ茸と
パルミジャーノチーズを合わせた
香りとコクのあるパスタ
￥1,700

表記価格は消費税を含めた金額となっております
表記の金額に10％のサービスチャージを加算させて頂いております

Risotto

＊＊＊ リゾット ＊＊＊

4種キノコのチーズリゾット （22）
Risotto ai funghi
イタリア米カルナローリ使用
パルミジャーノで仕上げています
エリンギ・舞茸・椎茸・シメジ
¥1,500

魚介のリゾット （23）
Risotto ai frutti di mare
イタリア米カルナローリ使用
浅利・ムール貝・海老・イカ・小柱を
浅利の出汁で仕上げています
¥1,500

(24)ゴルゴンゾーラリゾット
Risotto ai Gorgonzola
ゴルゴンゾーラチーズとクリームで
仕上げた濃厚なリゾット

¥1,500

表記価格は消費税を含めた金額となっております
表記の金額に10％のサービスチャージを加算させて頂いております

Pizza

＊＊＊ピッツァ ＊＊＊

ピッツァ マルゲリータ （25）
Pizza Margherita
素材の白色はモッツアレラチーズ
緑色はバジル、赤色はトマトソースです
通常は6PCSにカットしております
￥1,500

4種キノコのピッツァ （26）
Pizza fungi
4種のキノコとチーズの
ジューシーな味わいです
¥1,600

クワトロフォルマッジ（27）
Pizza Quattro formaggi
ブリー・ゴルゴンゾーラ・チェダー・
モッツァレラを乗せた濃厚なピッツァ
通常は6PCSにカットしております
¥1,600

ビスマルク （28）
Pizza Bismarck
ハムと玉子のピッツァ
通常は6PCSにカットしております

¥1,500

表記価格は消費税を含めた金額となっております
表記の金額に10％のサービスチャージを加算させて頂いております

Specialita

＊＊＊主菜＊＊＊

シャラン産 鴨モモ肉 コンフ(29)
Confit d`anatra【Maindish】
低温でじっくりと過熱 柔らかく仕上げたあとにロースト
皮目をカリッと香ばしく焼き上げます
＜付け合わせは変わる場合がございます＞
￥2,500

松坂ポーク 肩ロース グリル(30)
Matsuzaka-Filleto di maiale alla griglia
【Main dish】
柔らかな肉質
岩手県産
＜付け合わせは変わる場合がございます＞
￥2,200

黒毛牛“ザブトン” ステーキ(31)
Beef steak【Main dish】
アンガス種
程よくサシの入ったもも赤身肉
＜付け合わせは変わる場合がございます＞
￥2,700

+プチパンセット(32)
メインディッシュのご注文時に+100円で
プチパン1つのセットになります。
+¥100

デザート (33)
Dessert
ガトーショコラ
イタリアンプリン
本日のデザート
（内容はスタッフにお尋ねください。）
各¥700

デザートセット (34)
上記デザート1種と、コーヒーor紅茶のセット
¥1,000

ミックスナッツ (35)
Mix nuts
アーモンド・落花生
胡桃・ジャイアントコーン
¥600

表記価格は消費税を含めた金額となっております
表記の金額に10％のサービスチャージを加算させて頂いております