



**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 (2)

Pomodoro marinato e olive

マッシュア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・デイ・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
¥1,400



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>
¥1,500



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
¥1,850



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>

¥1,450



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” chicken

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。

¥1,480



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仕上げました
¥1,200



+プチパンセット (16)

サラダや前菜のご注文時に+150円で
プチパン1つのセットになります。
+¥150



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 (20)
Linguine pomodoro con funghi 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



桜エビとルッコラのアーリオオーリオ (21)
Linguine con porcini e parmigiano
生サクラエビとルッコラをオリーブオイル
で仕上げました。
¥1,650



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

¥1,600



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

¥1,600



(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

¥1,700

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
¥1,600



エビとセミドライトマトのジェノベーゼピッツァ(26)

Pizza Genovese con gamberi e pomodori secchi
ジェノベーゼソースにエビ、セミドライトマト
を合わせましたトマトの旨味、
酸味でピザが進むこと間違いなしです
通常は6PCSにカットしております
¥1,850



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・
モッツア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
¥1,800



4種キノコのピッツァ(28)

Pizza funghi

4種のキノコとチーズの
ジューシーな味わいです。
通常は6PCSにカットしております
¥1,700



生ハムとマスカルポーネのピッツァ(29)

Pizza Prosciutto e Mascarpone

塩気の効いた生ハムと優しい味わいのマスカルポー
ネをあわせたクリーミーでまるやかなピッツァ
アクセントにグリーンペッパーを添えて
通常は6PCSにカットしております
¥1,850



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 コンフィ(30)

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(31)

Matsuzaka-Filleteo 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>

¥ 2,500



黒毛牛“ザブトン”ステーキ(32)

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>

¥ 3,000



+プチパンセット(33)

メインディッシュのご注文時に+150円で
プチパン1つのセットになります。

+¥150



デザート (34)

Dessert

本日のデザート

(各種ご用意しております。
内容はスタッフまでお尋ねください。
ご注文の際はスタッフまでお申し付けください。)

各¥700

ミックсна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