



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・サルシッチャガト
カモのスモークを使った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” 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



ホタテと野菜のアヒージョ (12)

Ajillo of Scallop

ホタテと野菜を
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
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+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 (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

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

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

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



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

¥1,600



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

¥1,600



4種キノコのピッツァ (28)

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



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

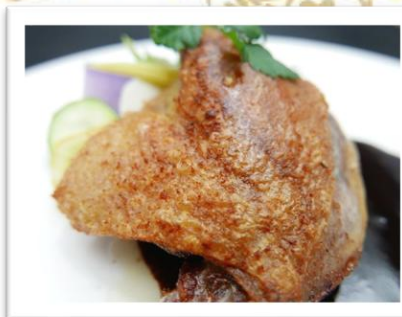
主菜

シャラン産 鴨モモ肉コンフィ(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-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>

¥ 2,200



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>

¥ 3,000



+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

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



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

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