当店人気の産地直送お野菜料理

• 旬のお野菜をたっぷり詰め込んだ彩りテリーヌ

600 yen

• 農家さん自慢のお野菜を使ったバーニャカウダー ~自家製なめらかバーニャカウダーソースで~ 1,000 yen

旬のお野菜のオーブン焼き ~ビオのオリーブオイル、シチリア塩、ビネグレット 3種のソースで~ 950 yen

・農家さんの野菜のソテー イタリア産生ハムと温泉卵添え ~パルミジャーノ・レジャーノチーズのアクセント~ 1,000 yen



旬のお野菜をたっぷり詰め込んだ彩りテリーヌ



農家さん自慢のお野菜を使ったバーニャカウダー

小皿料理

お酒のおつまみにもどうぞ

季節の野菜のふんわりイタリアンオムレツ

500 yen

季節野菜のアグロドルチェ ~バルサミコ酢とハチミツのマリネ~ 500 yen

•18ヶ月熟成 イタリアパルマ産生ハム

950 yen

•18 ヶ月熟成 イタリアパルマ産生ハムとサラミの盛り合わせ 1,200 yen

森林鶏のまろやかレバーペースト (メルバ添え)

500 yen

・厳選鮮魚のマリネ ~白ワインビネガーと柑橘風味~ 500 yen

短角牛サルシッチャのソテー ~野菜のトマト煮「カポナータ」添え~ 850 yen



季節の野菜のふんわりイタリアンオムレツ



18ヶ月熟成 イタリアパルマ産生ハム

冷前菜

とれたて鮮魚のカルパッチョ ~シチリアレモンのドレッシング~ 1,000 yen

馬肉のカルパッチョ~12年熟成バルサミコとビオオリーブオイルで~

1,200 yen

ロメインレタスのシーザー風サラダ ~温泉卵添え~ 800 yen

農家さんのトマト2種のモッツァレラチーズのカプレーゼ ~ブラータチーズと水牛のモッツァレラのハーモニー~ 1,000 yen

・おまかせ前菜 6種の盛り合わせ

1,500 yen



とれたて鮮魚のカルパッチョ シチリアレモンのドレッシング



ロメインレタスのシーザー風サラダ 温泉卵添え

温前菜

• トリッパの柔らかトマト煮込み

700 yen

• 千葉県産八千代牛のカツレツ 100g ~バルサミコソース~

1,200 yen

•明石産穴子の低温ロースト マッシュポテトと共に ~ホワイトバルサミコとハチミツのソース 山椒風味~

1.500 yen

お米料理

ミラノ風リゾット ~山形牛ボロネーゼソースと共に~ 1.600 yen

• 魚介たっぷりのイカスミリゾット ~地中海風~ 1,600 yen

イカスミライスと魚介のオーブン焼き ~パエリア風~ 1.500 yen

パスタ料理

お野菜たっぷり入ったペペロンチーノ

1,200 yen

ゴルゴンゾーラとタレッジオのクリームソース ~自家製ニョッキ~ 1,600 yen

• 山形牛ボロネーゼ セルバチコを添えて ~手作りフェットチーネ~

1,600 yen

生ウニのトマトクリームソース ~自家製イカスミの手打ちパスタ~ 1,900 yen

ブラータチーズとバジルのポモドーロソース※こちらは冷製パスタにもできます

1,500 yen

生ウニとフレッシュトマトの冷製パスタ ~生ワサビを添えて~ 1,900 yen



お野菜たっぷり入ったペペロンチーノ



生ウニのトマトクリームソース 自家製イカスミの手打ちパスタ

メイン料理

・千葉県産八千代牛のトスカーナ風タリアータ 200g ~ローズマリーの香り~

2,800 yen

• 島根県産石見ポーク ヒレ肉の柔らかソテー 200g ~温かいカポナータを添えて~

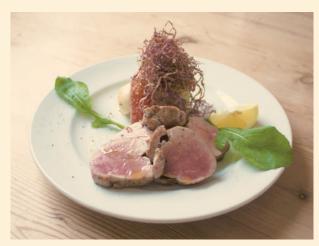
2,600 yen

・港直送の鮮魚 お好みの調理法で ~ソテー、蒸し焼き、ムニエル、etc~ 1,900 yen

・本日の鮮魚のアクアパッツァ 1尾 ~漁師風の軽い煮込み~ 2,200 yen



千葉県産八千代牛のトスカーナ風タリアータ ローズマリーの香り 200g



島根県産石見ポーク ヒレ肉の柔らかソテー 温かいカポナータを添えて 200g