

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 1,000 yen
～自家製なめらかバーニャカウダーソースで～
- 旬のお野菜のオープン焼き 950 yen
～ビオのオリーブオイル、シチリア塩、ピネグレット 3種のソースで～
- 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 1,000 yen
～パルミジャーノ・レジャーノチーズのアクセント～



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 500 yen
～バルサミコ酢とハチミツのマリネ～
- ・ 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 500 yen
～白ワインピネガーと柑橘風味～
- ・ 短角牛サルシッチャのソテー 850 yen
～野菜のトマト煮「カポナータ」添え～



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 1,000 yen
～シチリアレモンのドレッシング～
- 馬肉のカルパッチョ 1,200 yen
～12年熟成バルサミコとビオ オリーブオイルで～
- ロメインレタスのシーザー風サラダ 800 yen
～温泉卵添え～
- 農家さんのトマト 2 種のモzzarellaチーズのカプレーゼ 1,000 yen
～ブラータチーズと水牛のモzzarellaのハーモニー～
- 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 1,200 yen
～バルサミコソース～
- 明石産穴子の低温ロースト マッシュポテトと共に 1,500 yen
～ホワイトバルサミコとハチミツのソース 山椒風味～

お 米 料 理

- ミラノ風リゾット 1,600 yen
～山形牛ボロネーゼソースと共に～
- 魚介たっぷりのイカスマリゾット 1,600 yen
～地中海風～
- イカスマライスと魚介のオープン焼き 1,500 yen
～パエリア風～

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ー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 1,900 yen
～自家製イカスミの手打ちパスタ～
- ブラータチーズとバジルのポモドーロソース 1,500 yen
※こちらは冷製パスタにもできます
- 生ウニとフレッシュトマトの冷製パスタ 1,900 yen
～生ワサビを添えて～



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 2,800 yen
～ローズマリーの香り～
- 島根県産石見ポーク ヒレ肉の柔らかソテー 200g 2,600 yen
～温かいカボナータを添えて～
- 港直送の鮮魚 お好みの調理法で 1,900 yen
～ソテー、蒸し焼き、ムニエル、etc～
- 本日の鮮魚のアクアパッツァ 1尾 2,200 yen
～漁師風の軽い煮込み～



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
温かいカボナータを添えて 200g