

Antipasto 前菜

yen

- 広島産 牡蠣のコンフィ

8 pcs 1,000

Confit of Hiroshima Oysters

オリーブ油とハーブで低温加熱



- 山形産ハーブ鶏ムネ肉のピッカータ

1,000

～ゴルゴンゾーラ・ソース～

Piccata of Yamagata Herb Chicken breast with Gorgonzola sauce

肥料に天然ハーブを混ぜ
臭みを減らしコクのある山形産地鶏。



- 魚介と野菜のボリート

1,500

Seafood Bollito

エビ、イカ、貝柱、アサリの
海鮮ボリート
イタリア・ピエモンテ風おでん



- ジャンボ・マッシュルームとポロねぎのグラタン

1,200

Gratin of Local Jumbo Mushrooms & Leek (*porro*)

国内産のジャンボマッシュルームに
ポロネーゼソースを詰め
西洋ネギのポロ葱を生クリームと
モッツアレラチーズで



PRIMO PIATTO

Pasta パスタ

- 寒サワラのラグー・ソース イカ墨のコンキリエ

90g 1,800

Conchiglie

(Squid ink pasta in the shape of small shells)

with Cold Spanish mackerel Ragout (*ragoût [Fra], ragù [Ita]*)

60g 1,200

コンキリエ: 貝殻の形のショート・パスタ

イカ墨を練りこんだ、黒い貝殻型のコンキリエ

寒の時期にも旬を迎えるサワラを贅沢に
玉ねぎと煮込んだ魚のラグーソース。



SECONDO PIATTO

- 豪州産ラム・ショルダー肉のディアボラ風

2,000

Lamb meat grill *alla diavola*

ラム・ショルダー肉のグリルに
粒マスタードと
パン粉を乗せオーブンで焼き上げ
ディアボラ(悪魔)風に。

仕上げに炎を付けてご提供します。

