

- Antipasto** yen
- Minestrone soup with Mixed Pasta & Spelt grain 600

ふぞろいパスタのミネストローネ

イタリアを代表する素朴ながらも味わい深い野菜のスープ  
 いろいろなショート・パスタと  
 スペルト小麦  
 それぞれ食感も楽しい温かいスープ  
 (by シェフ 渡辺剛史 以下同)
  - Miso cheese grilled Duck meat and Leek (*porro*) 800

ポロネギの鴨肉味噌チーズ焼き

ポロ葱(リーキ)のソテーに肉味噌とチーズを乗せたオープン焼き  
 焦がしバターとバルサミコで濃厚に仕上げた創作イタリアンです  
 添えたパンに乗せてブルスケッタ風に食べるもよし
  - Trippa Salad with Spelt Grain, Red Onions, Carrots, Celery, 800  
 Honeycomb tripe Lemon & hint of pepper

冷たいトリッパのサラダ

何度も茹でこぼし、臭みを無くしたトリッパと  
 スペルト小麦、赤玉ねぎ、人参、セロリなどを  
 レモンで和え、仕上げに生コショウのパンチを効かせた  
 白ワイン、ビールにびったりな冷製サラダ
  - Cod meat, Cod milt & Daikoku-Hon-Shimeji mushrooms (Kyoto) 1,500  
 stewed with garlic oil

鱈と白子と大黒本シメジの オイル煮込み

旬を迎える鱈と白子、京都・丹波の大黒本シメジを  
 ガーリックとオイルでアヒージョ風に仕上げた  
 前菜にもメインにもなる洋風オイル煮  
 「バックカラ」と呼ばれるタラは、イタリアでも魚料理で人気です

## PRIMO PIATTO

### Risotto, Pasta

- Red Wine Risotto with Oyster and Savoy cabbage 60g 1,200  
90g 1,800

牡蠣とサヴォイ・キャベツの赤いリゾット

冬の定番、広島産2Lサイズのカキと、  
 サヴォイ・キャベツ(和名:ちりめんキャベツ)のチーズ・リゾット  
 魚介には白ワインが基本ですが、あえて赤ワインを使用する事で  
 カキの旨味にコクをプラスした、赤ワインとも合わせられるリゾット
- Fusilli *Ezo* (Hokkaido) Venison in Ragù (Rragoût) Sauce 60g 1,200  
 フジッリ エゾ鹿のラグーソース 90g 1,800

臭みやクセが少なく、鉄分が多く、高タンパク、低脂質の  
 北海道根室のエゾ鹿と、香味野菜たっぷりのショート・パスタのラグー  
 上品さとワイルドさを持ち合わせた、この時期ならではの鹿肉料理です