

冷前菜

- Take Out
いただけます
1. 緑のサラダ 880 円
フレッシュリーフや茹で野菜をヴィネグレットソースで味付けしたシンプルなサラダ
 2. 白のサラダ 950 円
北海道産のたこ、大根、カリフラワーのサラダ カルパッチョ仕立て
 3. 橙のサラダ 980 円
スモークサーモンと人参のサラダ仕立て オレンジ風味
 4. 黒のサラダ 1,000 円
焦がし野菜、茄子のバルサミコマリネ 炙りメサバをサラダ仕立てにして
 5. 黄のサラダ 1,100 円
サフラン風味の海老のマリネとヤングコーン、パプリカ、トマトのサラダ
 6. 紫のサラダ 1,200 円
むらさきいもと蒸し鶏のポテトサラダ
 7. 赤のサラダ 1,200 円
トマトのドレッシングをアクセントにしたカップレーゼ 生ハムを添えて
 8. バーニャカウダ 1,380 円
日替わりの新鮮野菜をシェフオリジナルのアンチョビソースでお楽しみください
 9. 生ハムとサラミの盛り合わせ 1,800 円
生ハムとサラミをバランス良く盛り合わせました
- Take Out
いただけます

温前菜

10. やげん鶏軟骨のアヒージョ 660 円
軟骨のコリコリした食感が楽しいアヒージョ(ニンニクオイル煮)、旨みたっぷりニンニクオイルは、パンとの相性が抜群です
11. イワシのトマト煮込み 800 円
鰯の旨みとトマトのフレッシュな味わいが詰まった煮込みに彩り野菜とパン粉を添えてオーブンで焼きあげました
12. トリッパのトマト煮込み グラタン仕立て 1,000 円
柔らかく煮込んだトリッパのトマト煮込みをグラタン仕立てにしました
13. カマンベールチーズのピザ窯焼き 蜂蜜風味 1,500 円
蜂蜜をかけたカマンベールチーズを丸ごとピザ窯で焼きあげました、とろ〜りアツアツをどうぞ

- Take Out
いただけます
14. 4種のソーセージ盛り合わせ 1,580円
ジューシーな4種類のソーセージにジャガイモのピューレとマスタードを添えて
- Take Out
いただけます
15. パン盛り合わせ 800円
3種類のパンを盛り合わせました、料理のお供に

パスタ・リゾット

- Take Out
いただけます
16. トマトとモッツアレラチーズのスパゲッティ 1,280円
トマトソースとモッツアレラチーズのシンプルなパスタ
- Take Out
いただけます
17. 小柱と野菜のオイルスパゲッティ からすみ風味 1,280円
ほんのり甘い小柱と香り高いルッコラ・セルヴァティカのオイルパスタ
- Take Out
いただけます
18. ペンネ アラビアータ 1,280円
ピリッと辛いトマトソースのショートパスタ
19. ジャガイモのニョッキ ゴルゴンゾーラソース 1,380円
もちもちニョッキと濃厚なゴルゴンゾーラソースがクセになる一品
- Take Out
いただけます
20. 燻製浅利とプティトマトのオイルスパゲッティ 1,380円
燻製の香りをアクセントにしたオイルパスタ
21. スモークサーモンとマッシュルームのクリームスパゲッティ 1,480円
スモークサーモンとマッシュルームの風味たっぷりの、軽いクリーム仕立てのパスタ
- Take Out
いただけます
22. 渡り蟹とフレッシュトマトのオイルスパゲッティ 1,480円
トマトの爽やかな酸味をアクセントに、カニの旨みが存分に味わえるパスタ
23. 蒸し鶏と野菜のリゾット 1,550円
蒸し鶏と色々な野菜のチーズリゾット
24. ベーコンとマッシュルームのカルボナーラスパゲッティ 1,600円
黒コショウをたっぷりかけてお召し上がりください
25. 魚介のトマトリゾット 1,900円
海の幸の旨みたっぷりのトマトリゾット

ピッツア

- Take Out**
いただけます
26. マルゲリータ 1,480 円
フレッシュバジル、モッツアレラチーズ、トマトソースのイタリア三色旗の定番ピッツア
27. スモークモッツアレラチーズのトマトソースピッツア 1,600 円
シンプルながら燻製された香り高いモッツアレラが深みを出しています、オススメです！
28. ビスマルク 1,600 円
とろりとした半熟卵とチーズの相性が抜群のピッツア
- Take Out**
いただけます
29. クアトロフォルマッジ 1,680 円
4種のチーズを贅沢に使ったピッツアの王様

肉料理

30. ひな鶏ロースト マッシュルームのクリームソース ハーフ 1,850 円
ロティサリーオーブンでじっくりとジューシーに焼きあげました 1羽 2,600 円
31. ハーブ三元豚のソテー 1,800 円
調理方法・ソースは日替わりで、詳しくはスタッフまでお尋ねください
- Take Out**
いただけます
32. 骨付き合鴨もも肉のコンフィ 2,100 円
鴨脂で丁寧に仕上げました。中はしっとり、外はパリッと
- Take Out**
いただけます
33. 国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 2,580 円
じっくり3日間かけて丁寧に煮込みました
34. メキシコ産牛サーロインステーキ (300g) 3,700 円
肉の旨味をダイレクトに感じられる 300gのボリュームカット

デザート

35. アイス盛り合わせ 600 円
2種類の盛り合わせ 詳しくはスタッフにお尋ねください
36. ティラミス 750 円
優しいマスカルポーネクリームにエスプレッソの苦みが利いたイタリア定番のドルチェ
- Take Out** 37. 本日のデザート 900 円
いただけます
詳しくはスタッフにお尋ねください