

冷前菜

- ・ 本日の前菜盛り合わせ（1人前） 1,000 円
人数に合わせてご用意いたします
- ・ 鮮魚のカルパッチョ 1,200 円
本日一番美味しいお魚をカルパッチョで
- ・ イタリア産生ハムとルッコラ 880 円
イタリア産生ハムに香り高いルッコラ・セルヴァティカを添えて
- ・ いろいろオリーブ 600 円
3種のオリーブにガーリックとローズマリーの香りを移しました
- ・ グリーンサラダ 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和えたシンプルなサラダです
- ・ スモークサーモンと人参のサラダ仕立て オレンジ風味 980 円
スモークサーモンの塩味と爽やかなオレンジ風味の人参が絶妙です
- ・ 完熟トマト・モッツアレラチーズ・バジルのカプレーゼ 1,200 円
イタリアンの定番前菜
- ・ バーニャカウダ 1,480 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
- ・ イタリア産生ハムとサラミの盛り合わせ 1,800 円
イタリア産生ハムとサラミをバランスよく盛り合わせました
- ・ チーズの盛り合わせ 2種 1,000 円 / 3種 1,400 円
チーズの種類はスタッフにお尋ねください

温前菜

- ・ イワシのトマト煮込み香草パン粉焼き 800 円
鯛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焼き上げました
- ・ 小海老と彩り野菜のアヒージョ 980 円
ブリップリな海老の旨みとガーリックオイルは相性抜群です
- ・ エスカルゴとマッシュルームのオープン焼き 香草ガーリックバター 1,200 円
エスカルゴとマッシュルームのソテーにガーリックの効いた香草バターを絡めてオープンで焼き上げました
- ・ カマンベールチーズのピザ窯焼き はちみつ風味 1,500 円
丸々カマンベールチーズに蜂蜜をかけてピザ窯で焼き上げました。とろ〜り熱々をどうぞ
- ・ ソーセージの盛り合わせ 1,580 円
ジューシーな4種のソーセージにマッシュポテトとマスタードを添えて
- ・ パンの盛り合わせ 800 円
3種のパンの盛り合わせです

パスタ・リゾット

- ・アンチョビとキャベツのオイルスパゲッティ 1,280 円
アンチョビの旨みとキャベツの甘みが相性抜群なオイルパスタです
- ・プッタネスカスパゲッティ 1,280 円
トマトの旨み、ケッパーとオリーブの酸味にアンチョビの塩味が絶妙なハーモニー
- ・トマト・モッツアレラチーズ・バジルのポモドーロスパゲッティ 1,380 円
イタリアン王道のパスタです
- ・小海老とフレッシュトマトのオイルスパゲッティ 1,480 円
プリプリな海老とガーリックオイルのパスタをフレッシュトマトでさっぱりと仕上げました
- ・じっくり煮込んだボロネーゼスパゲッティまたはペネで 1,480 円
挽肉と香味野菜をトマトと共にじっくりと時間を掛けて煮込みました
スパゲッティまたはペネからお選びください
- ・スモークサーモンとブロッコリーのレモンクリームスパゲッティ 1,580 円
スモークサーモンのクリームパスタをレモンでさっぱりと軽く仕上げました
- ・渡り蟹のトマトクリームスパゲッティ 1,580 円
渡り蟹の旨みをクリーミーなトマトソースで仕上げた贅沢なパスタです
- ・厚切りベーコンのカルボナーラスパゲッティ 1,600 円
黒胡椒をたっぷりかけてお召し上がりください
- ・魚介のペスカトーレスパゲッティまたはリゾットで 1,780 円
海の幸の旨みたっぷり。スパゲッティまたはリゾットからお選びください
- ・ポルチーニ茸と木の子のクリームリゾット 1,580 円
ほんのり甘い香りと凝縮された旨みのポルチーニ茸をクリーミーなリゾットに仕上げました

ピッツア

- ・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
- ・イタリア産生ハムとルッコラ 1,600 円
モッツアレラチーズとグラナパダーノチーズのシンプルなピッツアにイタリア産生ハムとルッコラ・セルヴァティカを添えました
- ・カプリチョーザ 1,680 円
シェフの気まぐれピッツア
- ・クワトロフォルマッジ 1,680 円
4種類のチーズを贅沢に使ったイタリアピッツアの王様

魚・肉料理

- ・鮮魚のグリルまたはソテー フレッシュトマトソース 1,780 円
鮮魚をフレッシュトマトと柑橘類のドレッシングソースで
グリルまたはソテーからお選びください
- ・鮮魚のアクアパッツァ 2,000 円
鮮魚をトマト、アサリ、オリーブなどと共に煮込みました
魚貝の旨みあふれる美味しいスープと共にお召し上がりください
- ・宮城産森林鶏もも肉のカチャトーラ 1,850 円
ジューシーで香り豊かな森林鶏をワインビネガー、トマト、オリーブで煮込みました
- ・骨付き鴨もも肉のコンフィ バルサミコ風味 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
- ・骨付き国産豚ロース肉のグリル 2,300 円
香ばしく焼き上げたジューシーな豚肉をご賞味ください
- ・オッソ・ブーコ 2,780 円
仔牛の骨付きすね肉を白ワイン、トマト、香味野菜でじっくりと煮込みました
- ・国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 2,780 円
じっくり3時間かけて丁寧に煮込みました

デザート

- ・アイス・シャーベットの盛り合わせ 600 円
本日のアイス・シャーベットの中から好きな2種類をお選びいただきます
詳しくはスタッフにお尋ねください
- ・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味がきいたイタリア定番のデザート
- ・本日のデザート 750 円
詳しくはスタッフにお尋ねください
- ・本日のデザート盛り合わせ 900 円
詳しくはスタッフにお尋ねください