

冷前菜

- ・ 本日の前菜盛り合わせ（1人前） 1,200 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 1,280 円
本日一番美味しいお魚をカルパッチョで
- ・ 本日のブルスケッタ 600 円
ガーリックトーストに具材をのせました。内容はスタッフにお尋ねください
- ・ 国産鶏むね肉の低温ロースト バルサミコ風味 980 円
やわらかくしっとり仕上げた鶏むね肉とバルサミコの相性抜群
- ・ 3種トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ 1,200 円
イタリアン定番の前菜をアレンジしました
- ・ バーニャカウダ 1,580 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
- ・ 生ハムとサラミの盛り合わせ 1,980 円
生ハムとサラミをバランスよく盛り合わせました。ワインのお供にどうぞ
- ・ チーズの盛り合わせ 1,400 円
チーズの種類はスタッフにお尋ねください

サラダ

- ・ 彩り野菜サラダ 980 円
フレッシュリーフ・旬の野菜を散りばめた色鮮やかなサラダです
- ・ 生ハムとルッコラのシーザーサラダ 1,180 円
特製ドレッシングで和え生ハムを添えてみました

温前菜

- ・ 本日のアヒージョ 1,000 円
内容はスタッフにお尋ねください
- ・ 季節野菜とベーコンのガーリックソテー 980 円
自家製ガーリックオイルでソテーしました
- ・ エスカルゴと彩り野菜のオープン焼き 香草ガーリックバター 1,200 円
特製香草ガーリックバターで絡めオープンで焼き上げました
- ・ 4種のソーセージ 香草風味 1,500 円
タイム・ローズマリーで香り付けたジューシーなソーセージです
- ・ パンの盛り合わせ 800 円
3種のパンの盛り合わせです

本日のおすすめ料理は黒板メニューをご覧ください

パスタ・リゾット

- ・アーリオ オーリオ ペペロンチーノ スパゲッティ 1,300 円
ニンニク・オリーブオイル・唐辛子のシンプルなパスタをどうぞ
- ・小海老とブロッコリーのオイル スパゲッティ 1,480 円
プリプリな海老とブロッコリーは相性抜群
- ・ボスカイオーラ スパゲッティ 1,480 円
ツナとたっぷりの木の子をトマトで煮込んだ濃厚なパスタです
- ・じっくり煮込んだボロネーゼ スパゲッティ 1,580 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
- ・ジャガイモのニョッキ ゴルゴンゾーラソース 1,580 円
じゃがいものニョッキをコクのあるゴルゴンゾーラチーズと生クリームで絡めました
- ・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お召し上がりください
- ・渡り蟹のトマトクリーム スパゲッティ 1,780 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
- ・チーズリゾット 1,580 円
たっぷりのチーズでコクのあるリゾットに仕上げました
- ・イカ墨のスパゲッティまたはリゾットで 1,680 円
ヴェネチアの名物パスタ。スパゲッティまたはリゾットからお選びください
- ・魚介のペスカトーレ スパゲッティまたはリゾットで 1,880 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

ピッツァ

- ・マルゲリータ 1,550 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ァ
- ・生ハムとルッコラ 1,680 円
シンプルなピッツァに生ハムとルッコラを添えました
- ・カプリチョーザ 1,680 円
シェフの気まぐれピッツァ
- ・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ァの王様

本日のおすすめ料理は黒板メニューをご覧ください

魚・肉料理

- ・ 本日のお魚料理 2,200 円
調理法・ソースはスタッフにお尋ねください
- ・ 宮城県産森林どりもも肉のロースト 2,200 円
ジューシーで香り豊かな森林どりを低温でゆっくりとローストしました
- ・ 骨付き鴨もも肉のコンフィ バルサミコ風味 2,200 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
- ・ 銘柄豚ロース肉のグリル 2,400 円
厳選した国産豚を香ばしくグリルしました。ほのかに甘い脂の旨みをご賞味ください
- ・ ポークフィレ肉のミラノ風カツレツ 2,400 円
やわらかな肉の旨み・パン粉の香ばしさ・チーズの香りをお楽しみください
- ・ 牛バラ肉の赤ワイン煮込み 3,000 円
じっくり3時間かけて丁寧に煮込みました
- ・ 特製ローストビーフ レホールソース 3,200 円
ほど良い脂のサーロインを低温で柔らかく仕上げてあります

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 980 円
詳しくはスタッフにお尋ねください

本日のおすすめ料理は黒板メニューをご覧ください