

～ Cucina del giorno ～

〈本日のお料理〉

antipasto ～前菜～

1/2 size

*約1人前

1 size

*約2～3人前

◇ 鮮魚のカルパッチョ	¥700	¥1,200
◇ 北海たこのカルパッチョ	¥600	¥1,000
◇ 湾内ほたるいかのマスタードマリネ	¥700	¥1,200
◇ ずわい蟹と大根のサラダ	¥600	¥1,000
◇ 和牛のタタキ・カルパッチョ仕立て	¥700	¥1,200
◇ 泉州水なすとトマトのサラダ	¥600	¥1,000
◇ 生しら魚のクロスティーニ	¥500	¥800
◇ 熊本たけのこのパルミジャーノ焼き	¥700	¥1,200
◇ 岩手かきと春野菜のフリカッセ	¥700	¥1,200
◇ じゃが芋のポタージュスープ	¥500	¥800
◇ 広田湾から付き生ガキ (1ヶ)	¥500	

primo piatto ～少なめのパスタetc～

◇ たことフレッシュトマトのタリアテッレ	¥1,200
◇ 竹の子のペペロンチーノ	¥1,200
◇ ひよこ豆の入ったミートソース	¥1,200
◇ イタリア春トリュフのリゾット	¥1,500

secondo piatto ～メイン～

◇ 真鯛のソテー	All ¥1,500	◇ ジャージー牛の	¥1,800
◇ 霧島鶏のグリル		◇ 赤ワイン煮	¥2,000
◇ 米沢豚のグリル		◇ 仔いのししロースト	