

～ 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

◇ 本日鮮魚のカルパッチョ	¥700	¥1,200
◇ 大根とズワイ蟹のサラダ	¥600	¥1,000
◇ 市原野菜のサラダ～温製大豆ソース～	¥500	¥800
◇ 十勝産仔羊のカルパッチョ仕立て	¥700	¥1,200
◇ 地蛤の白ワイン蒸し	¥700	¥1,200
◇ 十勝産仔羊のソーセージグリル	¥700	¥1,200
◇ 活車海老のグリル	¥700	¥1,200
◇ 熊本赤茄子のオーブン焼き	¥600	¥1,000
◇ 市原産白平茸のソテー	¥500	¥800
◇ 砂丘芋とポルチーニのテリーヌ	¥600	¥1,000
◇ 岩手赤崎産生牡蠣 (1ヶ)		¥700

primo piatto ～少なめのパスタetc～

◇ 岩手カキと生ノリのリゾット	¥1,200
◇ 静岡由比産桜海老のアーリオスパゲティー	¥1,200
◇ ポルチーニのクリームスパゲティー	¥1,300
◇ 北海道生ウニのタリアテッレ	¥1,500

secondo piatto ～メイン～

◇ 真鯛のソテー	All ¥1,500	◇ 千葉県産ジャージー牛の	¥2,000
◇ 霧島鶏のグリル		タリアータ	
◇ 米沢豚のグリル		◇ 山武真鴨のロースト	¥2,800