

～ Cucina del giorno ～

〈本日のお料理〉

antipasto ～前菜～

1/2 size

1 size

*約1人前

*約2～3人前

◇ 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
◇ 十勝産仔羊のカルパッチョ仕立て	¥700	¥1,200
◇ サンマと焼茄子のテリーヌ	¥600	¥1,000
◇ あん肝のテリーヌ	¥600	¥1,000
◇ 天然車海老のグリル	¥700	¥1,200
◇ 鱈白子の香草パン粉焼き	¥700	¥1,200
◇ 地蛤の白ワイン蒸し	¥700	¥1,200
◇ 十勝仔羊のソーセージグリル	¥700	¥1,200
◇ 熊本赤茄子のオーブン焼き	¥600	¥1,000
◇ サツマイモのポタージュスープ	¥500	¥800
◇ 岩手赤崎産生牡蠣 (1ヶ)		¥700

primo piatto ～少なめのパスタetc～

◇ 岩牡蠣と生海苔のリゾット	¥1,200
◇ 静岡由比産桜海老のアーリオスパゲティ	¥1,200
◇ リガトーニのミートソースグラタン	¥1,200
◇ サツマ芋のニョッキ 仔羊ソーセージと	¥1,200

secondo piatto ～メイン～

◇ 真鯛のソテー	All ¥1,500	◇ 牛ホホ肉のワイン煮	¥1,800
◇ 霧島鶏のグリル		◇ 十勝産仔羊のロースト	¥2,000
◇ 米沢豚のグリル			