

MENU

〈おつまみ〉

人参うぺ

¥500-

れんこんのマスタード和え

¥500-

生ハム

¥800-

チーズの盛り合わせ

¥1,000-

自家製ピクルス

¥500-

オリーブのマリネ

¥500-

レバームース

メルバトースト4枚添え

¥800-

〈冷前菜〉

前菜盛り合わせ 1人前

¥1,000 -

シーザーサラダ

¥1,000 -

カポナータ

¥700 -

真鯛のカルパッチョ

¥1,200-

イワシのマリネ

ゆず風味（4枚）

¥700-

〈温前菜〉

マグロ頬肉のロースト

¥1,000 -

3種チーズの

おつまみニョッキ

¥700 -

ナスと3種チーズのグラタン

¥1,000 -

北海アサリの白ワイン蒸し

¥1,000-

サルシッチャ(1本)

粒マスタード添え

¥900-

オニオングラタンスープ

¥900-

MENU



〈パスタ〉

北海アサリのボンゴレ

¥1,700 -

ポルチャーニのクリームパスタ

¥1,700-

タコとじゃがいものジェノベーゼ

¥1,500-

からすみとしらすの

ペペロンチーノ

¥1,600-

カルボナーラ

¥1,500 -

リガトーニ

海老のクリームソース

¥1,400-

自家製ボロネーゼ

¥1,500 -

〈リゾット〉

3種チーズのリゾット

¥1,400 -

魚介のトマトリゾット

¥1,600-

ポルチャーニのクリームリゾット

¥1,700 -

〈メイン〉

国産牛フィレのロースト

バルサミコソース

¥2,500 -

梅里豚肩ロースのグリル

-マスタードクリームソース-

¥1,800-

大山鶏もも肉のロースト

-ローズマリー風味-

¥1,500-

鴨むね肉のポワレ

-ベリーソース-

¥2,500-

鮮魚のソテー

¥1,700-

〈デザート〉

ティラミス

¥700-

ガトーショコラ

¥700-

パンナコッタ

¥650-

アフォガード

¥550-

キャラメルナッツセミフレッド

¥700-

季節の自家製アイス

¥400-