

MENU

〈おつまみ〉



人参ラペ

¥500-

バジル香るポテトサラダ

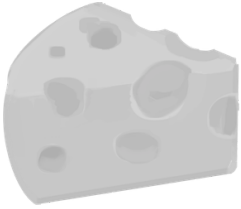
¥500-

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

¥1,200-

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〉

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-



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

¥1,600-

自家製ボロネーゼ

¥1,500-

魚介のトマトソースパスタ

¥1,600-



〈リゾット〉

3種チーズのリゾット

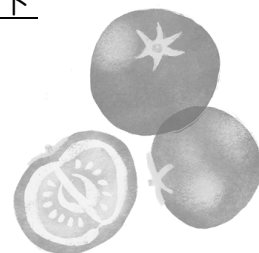
¥1,400-

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〉

大山鶏もも肉のロースト

-ローズマリー風味-

¥1,800-

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-

鴨むね肉のポワレ

-ベリーソース-

¥2,500-

国産牛フィレのロースト

バルサミコソース

¥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-

バスクチーズケーキ

¥700-

