

Cena

本日のディナーメニュー

～ Menu del Giorno ～

本日のコース

Carpaccio di Pesce

長井産 スマガツオの カルパッチョ からすみ添え

Spaghetti al Granchio

三崎産 アサヒ蟹の スパゲッティ

Fettuccine al Salmone e Funghi

北海道産 新秋刀魚と 焼き茄子の フェットウチーネ

Pesce al Forno con Funghi

長井産 太刀魚の オーブン焼き 茸の 白ワインソース

Maiale alla Griglia con Risotto

やまゆりポークの グリル
香草風味の アンチョビオイルソース
落花生の リゾット添え

Dolce e Caffè

デザート&カフェ

6800

税込み表示 (10%)

Coperto 300円

サービス料5%頂戴いたします。

～ Antipasto ～

前菜

1600

Carpaccio di Pesce

長井産 スマガツオの カルパッチョ サルデーニャ産 からすみ添え

Prosciutto e Pesca

生ハム(ハモンセラノ)と 桃、ブッラータチーズ

Trippa e Verdura

やまゆり牛トリッパと 冬瓜の 煮込み

～ Primo Piatto ～

パスタ

2000

Spaghetti Aglio Olio con Verdura

地野菜の スパゲッティ アーリオオーリオ

Spaghetti al Salmone e Funghi

北海道産 新秋刀魚と 茸の スパゲッティ

Spaghetti al Granchio

三崎産 アサヒ蟹の スパゲッティ

Spaghetti alla Carbonara con Bianchetti

湘南しらすの スパゲッティ カルボナーラ 黒トリュフオイル風味

Penne con Trippa

やまゆり牛トリッパと 冬瓜の ペンネ

Tagliatelle al Ragù Bolognese

タリアテッレ やまゆり牛挽肉と ポルチャーニ茸の ボロネーゼソース

Risotto ai Gamberi

ニューカレドニア産 天使の海老の リゾット

～ Secondo Piatto ～

主菜

2800

Pesce al Forno con Salsa di Erbe Aromatiche

長井産 スマガツオの オーブン焼き 香草オイルソース 地野菜添え

Pesce al Forno con Funghi

長井産 太刀魚の オーブン焼き 茸の 白ワインソース

Maiale alla Griglia con Verdura

やまゆりポークの グリル 香草風味の アンチョビオイルソース 地野菜添え

Pollo Arrosto con Risotto

匠の大山鶏の 香草ロースト 茸の 軽いクリームソース