

## 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 平目のカルパッチョ からすみ添え

#### *Spaghetti alla Carbonara con Bianchetti*

湘南しらすのスパゲッティ カルボナーラ

#### *Tagliatelle al Ragù di Cervo*

タリアテッレ 蝦夷鹿挽肉とキャベツのラグーソース

#### *Pesce al Forno con Salsa di Erbe Aromatiche*

長井産 赤ハタのオープン焼き 香草オイルソース

#### *Guancia di Bue al Vino Rosso con Risotto*

やまゆり牛頬肉の赤ワイン煮込み  
栗のリゾット添え

#### *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 平目のカルパッチョ サルデーニャ産 からすみ添え

#### *Prosciutto e Pera*

生ハム(ハモンセラノ)と 洋梨、ブッラータチーズ

#### *Trippa e Verdura*

やまゆり牛トリッパと 蕪の 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 con Samma e Funghi*

北海道産 秋刀魚と 茸の スパゲッティ

#### *Spaghetti alla Marinara con Polpo*

江の島産 真蛸の スパゲッティ マリナーラソース

#### *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 蕪の パンネ

#### *Tagliatelle al Ragù di Cervo*

タリアテッレ 蝦夷鹿挽肉と ポルチーニ茸の ラグーソース

#### *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 赤ハタのオープン焼き 香草オイルソース 地野菜添え

#### *Pesce Saltato con Funghi*

長井産 平目の ソテー 茸の 白ワインソース

#### *Maiale alla Griglia con Castagna*

やまゆりポークの 香草グリル 茸の 軽いクリームソース  
栗の ロースト添え

#### *Guancia di Bue al Vino Rosso con Risotto*

やまゆり牛頬肉の 赤ワイン煮込み 茸のリゾット添え