

お任せコースあります 6皿 お一人様 ¥8,800 パン・カフェ付き

- | | | |
|---------|-----------|-----------|
| ・ お付き出し | ・ 前菜 1 皿目 | ・ 前菜 2 皿目 |
| ・ パスタ | ・ お肉 | ・ デザート |

Menu

お料理はお二人分量くらいで4皿が平均的です。2名様でのご注文はお分けて提供致します。人数によって量の調整できますのでご相談ください。追加のお料理はお時間いただきますので早めのご注文をお願いします。

◆前菜の盛り合わせ (5、6種類程) お一人様¥1,650 人数分の注文

冷前菜

- ・ カツオとモンサンミッシェルムール貝 焼き茄子マリネ ¥1,900
- ・ 炙り秋刀魚と揚げじゃが芋のヴィシソワーズ ¥2,100
- ・ ケンサキイカと畑茄子のマリネ ¥2,200
- ・ 秋刀魚と里芋のテリーヌ 肝のソース ¥2,200
- ・ 熟成和牛のカルネサラータとストラッチャテッラ ¥2,100

温前菜

- ・ 阿蘇ヤマメのコンフィ クロモジのバターソース ¥2,400
- ・ 鰻のフリット だし風お日さま野菜のタルタル ¥2,000
- ・ 赤海老とじゃが芋のカリカリ包み焼き ¥1,800
- ・ マハタのソテーに冬瓜と貝類のポタージュ ¥2,400

◆ 自家製 古代小麦のパン 1ヶ¥250

◆チーズ盛り合わせできます。3種から5種ほど ASK

Primo Piatto パスタ

- ・ レモンとカラスミ、魚醤のスパゲッティ ¥1,800
- ・ アクアパッツァ風 魚介の旨みたつぶりのラサ ¥2,200
- ・ スッポンと柑橘胡椒のペペロンチーノ ¥2,400
- ・ ゴルゴンゾーラとピーマンのバツバルデッレ ¥2,000
- ・ 栗粉のタリアテッレ 赤海老とジェノヴェーゼソース ¥2,400
- ・ おおまさり (落花生) と貝類のスパゲッティ ¥2,400
- ・ 子持ち鮎と松茸のアーリオ・オーリオ スパゲッティ ¥2,800
- ・ 毛蟹、ずわい蟹のフレッシュトマトソース タリオリーニ ¥2,200
- ・ マンガリッツァ豚のモツ煮込み 色々なショートパスタで ¥2,200
- ・ 仔羊とパプリカのトマトラグーソース キタッラ ¥2,200

Second Piatto お肉

- ・ 蝦夷鹿ロース肉とサルシッチャの炭火焼き ¥3,400
- ・ 京中熟成和牛 トンビの炭火焼き ¥4,000
- ・ やんばる山羊 ロース肉のロースト カルボナーデソース ¥3,800
- ・ 天草大王軍鶏の炭火焼き ¥3,300

◆Dolce ドルチェ @¥880

- ・ 栗とアマゾンカカオのティラミス
- ・ シャインマスカットとパンナコッタ ココナッツジェラート添え
- ・ ゴルゴンゾーラとクミンのバスクチーズケーキ

Mix 柑橘のジェラート添え

お飲みもの

・ビール ハートランド小瓶(330ml) ¥770

・フラットビール 各種ニ楽肉します。 ¥1200~

・スパークリングワイン 日変わりか内容が変わり時 ¥900

・スパークリングカクテル ジュース割り、フルーツジュース割り ¥1100

・スプリッツァー (白ワイン+ソーダ) カカオ系に赤も有り時 ¥770

・キティ (赤ワイン+ジンジャーエール) ¥880 ¥900

・サンゲリア風ワイン 赤白 ワイン+ジュース+フルーツ

・フラットジン トニックソーダ割り ¥1100~

・ザルモット シリアブル Naturale ザルモットオレンジ ストレートロック ¥990
(ワイルドハーブを漬けたリキュール) ザルモットロソ ソーダ割り ¥1100

・自家製カキ (季節のフルーツの皮を漬けた人だりもイル) 食中はソーダ割り ¥900
食後はストレートがおススメ ¥770

・その他リキュール カカオカクテル・アマレット ¥800

(ソーダ、トニック、オレンジ、ジンジャーエール割り+150)

・カルバット 熟成ウメシ酒 あり時!! カクテルソーダ割り ¥1250
ロック ¥770 ソーダ割り ¥900

ノンアルコール

・ジンジャーエール (甘口・辛口) ・ノンアルコールビール

・サンペレグリー (500ml) スパークリングウォーター 各 ¥550

・フラットオレンジ ジュース ¥700 本日のフルーツジュース ¥900~

・台湾ウーロン茶 ¥700 (アイスもネット) ・シリアブルザルカクテル ジュース ¥900

カキ (デカエもあり時) ソーダ・アイスアムレット・ダージリンティー

・ハーブティー 各 ¥660

ワインは裏面へ

Vino

当店はワインリストのご用意ありません。
ボトルはお好み、価格帯をご相談ください!!
ビツアツカしてお待ちしております。(白、赤、ロゼいろいろ)
グラスはいろいろと空けてますので
お料理に合わせて、お好みに合わせてご利用します。
ボトル ¥5000~ グラス ¥900~

お気軽ワイン バックインボックスもあります。

チリア州 Valdivella (ヴァルディベラ)

白ワイン

ヴァルディベラ

のワイナリーのベースラインとなる
木村君の若いブドウから造られる
フレッシュで軽い飲み心地のワイン。

入荷待ち

グラス ¥680 デパート (450ml) ¥2,900

食後酒

デザートワイン、クラッパ、アブサン

ハードリカー

リキュール

¥1000~

いろいろあります。お気軽に
お尋ねください。 ¥1100~
他、何かご要望ありましたら
お申し付けください。

本日のおおすめ
 国産のフレッシュ
 本州産ニ入梅!!
 お好きな言周理淡で!!
 オムレツ ¥2600
 フリット ¥2700
 フリモ タリアッペレ ¥2800
 リゾット
 他リクエストありましたら
 ご相談ください。

お飲みもの
 ビール ハートランド 小瓶 ¥770
 スピル アラカアイン 日変わりで ¥990~
 スピル アラカアイン ジェスリキル ¥770
 スピル アラカアイン 白アイン ¥1100
 クラウドン ソーダ ¥990
 ヤングリイアイン (白系) フルーツジュアとジュア ¥990
 自家製チエロ 季節フルーツの皮を漬けた人ビリチエレ ¥770
 食料はメダ ¥990 食後はスト ¥770
 その他のお酒
 ウィット、エンペリ、アズレット お好きな飲め方
 自家製熟成梅酒 ¥770