



イタリア郷土料理&ワインバー

カンヴァス・ダ・ディエゴ

2014/1/24 (金) VENERDI

～前菜～

- 千葉産天然ヒラメのカルパッチョ 濃縮したパプリカのソース ¥1,700
- 熊本産黒毛和牛“和玉”のブレザオラ ラディッキオとレーズンのソース ¥2,000
- 石川産真サバのマリネ カリフラワーのサラダ仕立て ケッパーのソース ¥1,800
- 国産豚フィレ肉の冷製 イタリア産ツナを使った“トンナート”ソース ¥1,500
- 鳥取産大山鶏のガランティーナ 冷たいギョウチンソースと葉山葵のサラダ ¥1,700
- 岩手産牡蠣とタラの芽、蓮根のフリットミスト レモン添え ¥1,800
- 北海道産帆立のクロッカント ロマネスコの滑らかなソース ¥2,000
- トリッパ(牛胃)と落の臺、山ウドのトマト煮込み ¥1,600
- 岡山産イダコと冬瓜、オリーブのトマト煮込み“ポルポ・アッフォガート”(大一匹) ¥2,000

～パスタ～

- スパゲッティ 岩手産牡蠣と菜の花、ドライトマトのソース ¥1,700
- リングイネ 青森産ヤリイカと山ウド、インゲンのバジリコソース ¥1,800
- 巻貝型パスタ“スコンチリ” トリッパ(牛胃)のピリ辛トマトソース ¥1,600
- ☆シャラティエツリ 千葉産マテ貝と埼玉産縮み法蓮草のソース ¥1,800
- ☆ストラッチ いろいろなお肉のナポリ風ラゲースソース ¥1,700
- ☆キタツラ 千葉産サワラとケッパー、落の臺のアンチョビソース ¥1,700
- ☆パツパルデツレ オーストラリア産仔羊とパプリカのトマト煮込みソース ¥1,800
- ☆スパツツレ 会津若松産馬スネ肉とカーヴォロネーロの赤ワイン煮込み添え ¥1,800

～お魚・お肉料理～

- 京都 舞鶴産ブリのロースト 埼玉産縮み法蓮草のソース ¥2,800
- シャラン産ビジュー鴨ムネ肉のロースト 青森産干し柿と赤ワインのソース ¥4,000
- 埼玉産ウズラを2種類の調理法で(モモ肉を香ばしく ムネ肉はしっとりど…) ¥3,100
- 栃木産香鶏 ムネ肉のロースト 柑橘類のリストレットソース サフラン風味 ¥3,200
- 栃木産香鶏 モモ肉のアルフォルノ マルサラとローズマリーのソース ¥3,200
- 熊本産黒毛和牛“和玉”モモ肉のビステッカ クローヴをきかせたソース ¥4,400
- 三重産松阪ポークの炭火焼き アニスの香るマルサラルビーノのソース ¥3,100
- オーストラリア産仔羊背肉の炭火焼き バジリコ風味の赤ワインソース ¥3,400

お任せコース¥4,800/季節のコース¥5,800/スペシャルコース(予約)¥7,800もございます。

内容はお任せとなりますので苦手な食材やアレルギー等ございましたらお申し付けください

*コペルト代としてお一人様¥600頂戴しております。

表示価格は全て税別価格となっております