



イタリア郷土料理&ワインバー

カンヴァス・ダ・ディエゴ

2014/1/30 (木) GIOVEDI

～前菜～

- ・舞鶴産天然ブリのクルード 保谷産三太郎大根のヴィネグレットソース ￥1,700
- ・茨城産常陸牛のブレザオラ ラディッキオ・ゴルゴンゾーラ・榛実 ￥2,000
- ・石川産真サバのマリネ ケッパーのソース ￥1,800
- ・鳥取産大山鶏のガランティーナ その肝を使った冷たいギオッタソースで ￥1,800
- ・スペイン産イベリコ豚タンの柔らかロースト セロリのソース ￥1,700
- ・北海道産帆立のクロッカント ロマネスコの滑らかなピューレで ￥2,000
- ・青森産ヤリイカと千葉産白菜、山独活の蒸し焼き 埼玉産縮み法蓮草のソース ￥1,800
- ・岡山産イダコと落の臺、オリーブのトマト煮込み“ポルポ・アッフオガート” ￥2,000
- ・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 ￥1,700

～パスタ～

- ・スパゲッティ 千葉産地蛤と北海道産帆立、山菜のソース ￥1,800
- ・リングイネ 青森産ヤリイカとインゲン、ジャガ芋のバジリコソース ￥1,700
- ・パッケリ いろいろなお肉のナポリ風ラグーソースで ￥1,700
- ☆シャラティエツリ 岩手産牡蠣と菜の花、オリーブのソース ￥1,800
- ☆カヴァティエツリ 石川産サバとケッパー、落の臺のアンチョビソース ￥1,700
- ☆キタツラ 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
- ☆パツパルデツレ 会津若松産馬スネ肉と黒キャベツの赤ワイン煮込みソース ￥1,800
- ☆スパツツレ シャラン産ビジュー鴨とラディッキオの赤ワイン煮込み添え ￥2,000

～お魚・お肉料理～

- ・京都 舞鶴産ブリのロースト 保谷産三太郎大根のソース ￥2,800
- ・シャラン産ビジュー鴨ムネ肉のロースト ネズの実と蜂蜜のソース ￥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 ビーツと粒マスタードのソース ￥3,200
- ・茨城産常陸牛モモ肉のビステッカ 黒胡椒を効かせたソースで ￥4,400
- ・三重産松阪ポークの炭火焼き コクのあるトマトソース オレガノの香り ￥3,100
- ・オーストラリア産仔羊背肉の炭火焼き バジリコのソース ￥3,400

お任せコース¥4,800/季節のコース¥6,500/スペシャルコース(予約)¥10,000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