



2014/2/15 (土) SABATO

~ Antipasto 前菜 ~

島根産天然ブリのクルード ドライトマトとケッパーのソース オリーブのアクセント	¥1,700
青森産本鱒のマリネ ピエモンテ風“ペペロナータ”のピューレで	¥1,800
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・ヘーゼルナッツ	¥2,000
鳥取産大山鶏のガランティーナ 大根で作った“ブロヴァーダ”仕立てのソース	¥1,800
国産ホワイトアスパラのロースト 兵庫産ホタルイカのスクランブルエッグとペコリーノ	¥2,500
“ランプレドット” ギアラと白インゲン豆の煮込み サルサ・ヴェルデと共に	¥1,500
“フリットミスト” 牡蠣・タラの芽・蓮根で レモン添え	¥1,700
北海道産帆立のクロッカント 安曇野産トピナンプールの滑らかなソース	¥2,000
“ポルポ・アフォグアート” 岡山産飯蛸と山独活、オリーブのトマト煮込み	¥1,800

## ～Primo Piatto パスタ～

スパゲッティ 生ウニの濃厚なアーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ	¥2,100
リングイネ 兵庫産ホタルイカの“ポモドーロ・エ・バジリコ”	¥1,700
スコンチリ(巻貝型のショートパスタ) 国産ホワイトアスパラと青森産本鱒のクリームソース	¥1,800
☆シャラティエツリ 岩手産牡蠣と菜の花、オリーブのアーリオ・エ・オーリオ	¥1,800
☆カヴァティエツリ 千葉産鱈とケッパー、蒨の臺のソース 香ばしいパン粉添え	¥1,700
☆キタツラ いろいろな貝類と蓮根・酢橘のソース	¥1,800
☆パツパルデツレ 丹波篠山産猪ホホ肉とキントア豚の赤ワイン煮込みソース	¥2,000
☆スパツツレ(ビーツを練り込んで) シャラン産ビジュー鴨の赤ワイン煮込み添え	¥2,000

## ～Pesce お魚料理～

千葉産 寒鰯のインパデツラ マントヴァ風アンチョビとケッパーのソース	¥2,800
島根産天然ブリのロースト ムール貝と白インゲン豆の“グアツツェット”添え	¥2,800

## ～Carne お肉料理～

オーストラリア産仔羊の炭火焼き  
フィノッキオのソース アネットの香り ¥3,400

シャラン産ビジュー鴨ムネ肉のロースト  
オレンジとマスタードの赤ワインソース ¥4,000

千葉産名古屋コーチン ムネ肉のロースト  
濃縮したパプリカのソース“ポッロ・アツラ・ロマーナ”仕立て ¥3,000

千葉産名古屋コーチン モモ肉のアルフォルノ  
唐辛子とヴァインコットのソース ¥3,000

フランス バスク産キントア豚の炭火焼き  
シナモン風味のマルサラ・ルビーノのソース ¥4,500

埼玉産ウズラをそれぞれの調理法で  
(ムネ肉をしっとり モモ肉を香ばしく)  
蜂蜜とマルサラのソースで ¥3,100