

■ *a la carte* 一品料理

モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ ¥680

モッツアレラチーズ、バジル、トマトというシンプルだけど、フレッシュな素材が引き立て合う定番の組み合わせです。

自家製ピクルス ¥380

いろいろ野菜の特製ピクルス。

マグロとアボカドのタルタル風 ¥580

ビタミンたっぷりのアボカドをマグロと一緒にタルタル風に。

イタリア パルマ産プロシュート ¥650

パルマ産の特徴である甘み、柔らかさが存分にお楽しみいただけます。

タコと南欧野菜の柚子胡椒マリネ ¥680

野菜のシャキシャキ感とタコの食感のバランスが最高。

カポナータ ¥480

イタリアの家庭料理。南欧野菜のトマト煮込みです。

ニンニクスープ ¥350

にんにくをコンソメで仕上げたスペインのスープに、牛すじを加えました。

小エビのピリ辛ガーリックソテー ¥680

にんにく、オリーブオイル、パプリカの辛口ソースで小エビを熱々に仕上げました。

モッツアレラチーズの入ったライスコロッケ ¥680

形が似ていることから“アランチーニ(小さなオレンジ)”と呼ばれるイタリア家庭料理のミートソース味のライスコロッケです。

エスカルゴのニンニクバター焼き ¥780

エスカルゴを香草にんにくバターで仕上げました。パンと共に召し上がりください。

ポテトニョッキの熱々グラタン ¥820

ポテトの風味が抜群のニョッキをたっぷりチーズでグラタンに。コクのある一品です。

有頭エビと旬野菜のイタリアンフリット ¥780

殻の柔らかいエビと旬の野菜をカリッと揚げました。

ツブ貝のオープン焼き ¥780

パルメザンチーズをのせて

新鮮で柔らかいツブ貝の旨味をパルメザンチーズが引き立てます。

季節の若鶏のオープン焼き ¥990

旬の素材とともに若鶏を香ばしくカリカリに表面を焼いてお出します。

ラム肩ロースのグリル ¥1,180

シチリア産レモンソース

脂身の少ない肩ロースを網焼きにしました。白ワインにも良く合います。

牛バラ肉の赤ワイン煮込み ¥1,180

じっくりと柔らかくなるまで煮込んだ牛肉をデミグラスベースのソースでどうぞ。赤ワインに良く合います。

たっぷりニンニクのガーリックトースト ¥350

香ばしい香りがワインに良く合い、他の料理も引き立てます。

●バケット(¥250)もご用意しております。

■ *Insalata* サラダ

タパス風シーザースサラダ ¥700

パリっとした野菜にたっぷりのチーズをかけた風味豊かなサラダです。

シンプルサラダ ¥680

色々な野菜をシェフ特製の自家製ドレッシングでどうぞ。シンプルですが素材の新鮮さを味わえるサラダです。

ベーコンとほうれん草のサラダ ¥800

ベーコンの香りと旨味がサラダの食感を引き立てます。

炙りサーモンとアボカドのサラダ ¥800

香ばしいサーモンと濃厚なアボカドが良く合います。特製ドレッシングでどうぞ。

シーフードサラダ ¥850

すりおろし野菜ドレッシング

具だくさんのシーフードを野菜の甘みを生かしたドレッシングでどうぞ。

■ *Pizza* ピッツァ

トマトとモッツァレラチーズのピッツァ ¥980

シンプルな食材のコンビネーション、通称「マルゲリータ」です。

イタリアンソーセージとほうれん草のピッツァ ¥980

甘味の強いチェリートマトと乾燥バジルをアクセントに加えました

生ハムと色々野菜のピッツァ ¥980

トマトソースベースに色々野菜を合わせました。トッピングの生ハムが良く合います。

海の幸のピッツァ ¥1,080

タパス自慢のペスカトーレピッツァ。魚介の旨味が口の中で広がります。

ゴルゴンゾーラチーズのピッツァ ¥1,080

イタリアを代表する青かびチーズのピッツァです。お好みではちみつをかけて2度お楽しみいただけます。

■ *Dolce* ドルチェ

本日のシェフのおすすめデザート ¥380~

季節ごとのオリジナルデザートをシェフが手作りしています。詳しいメニューはスタッフにおたずねください。

■ Pasta パスタ

タパス風スパゲッティ ¥1,030

あさり、えび、イカのシーフードの旨味に、海苔とカイワレをからめた和風テイストのパスタです。

サーモンとベーコンとほうれん草の 黒こしょう風味スパゲッティ ¥980

サーモンとベーコンの素材を生かしたシンプルなパスタですが、仕上げのブラックペッパーが味を引き締めます。

真ダコと揚げニンニクの ペペロンチーノスパゲッティ ¥980

タコとニンニクが香ばしい香りのピリ辛ペペロンチーノです。

朝採り農園元気野菜と ハーブのペペロンチーノスパゲッティ ¥1,030

朝採りの元気野菜をペペロンチーノに仕上げました。
隠し味のイタリア魚醤“ガルム”とレモンが効いています。

小エビとポテトのジェノバ風スパゲッティ ¥980

小エビとポテトを香り豊かなバジルのソースで仕上げました。

ツナ、茄子、トマトの田舎風スパゲッティ ¥930

ツナ、ナス、トマトをたっぷり使ったイタリア“マンマ”の味です。

小エビと茄子の辛口トマトソーススパゲッティ ¥980

エビと茄子の素材を生かしたシンプルなたマトソース。辛さがアクセント。

チキンのトマト煮 ¥980

チーズフォンデュがけスパゲッティ

やわらかく煮込んだチキンのトマトソースのパスタにクリーミーなチーズソースをかけて。

ナスと辛口ミートソースのスパゲッティ ¥1,030

どこか懐かしさを感じる当店オリジナルのピリ辛パスタです。

マグロほほ肉の ¥1,030

ピリ辛トマトソーススパゲッティ

柔らかいマグロホホ肉とアンチョビをトマトソースで仕上げました。

渡り蟹のトマトクリームスパゲッティ ¥1,030

渡り蟹のおいしさが溶け込んだ濃厚なトマトクリームソースのパスタ。

明太子と白あわび茸の ¥1,030

クリームソーススパゲッティ

エリンギの食感がまさに“あわび”なのであわび茸とも呼ばれています。
クリームソースが明太子とあわび茸の旨味を引き立てます。

サーモンとアボカドの ¥1,030

トマトクリームスパゲッティ

アボカドのこくですさらにまろやかになったトマトソースとサーモンの旨味が良く合います。

たっぷりベーコンのカルボナーラスパゲッティ ¥1,030

たっぷり入ったベーコンのおいしさが濃厚なソースを引き立てます。

帆立とトマトのうにクリーム ¥1,280

カルボナーラスパゲッティ

旨味がたっぷりの濃厚なウニクリームとカルボナーラが良く合います。