

# TODAY'S MENU

イタリア産 オリーブ	¥550
白レバームース <お持ち帰りパックの販売もしています。>	¥780
スペイン産 生ハムとメロン	¥1,800
掘りたて新じゃがのフライドポテト	¥600
★北海道産 北あかりのポテトサラダ	¥800
★季節の菜園野菜 たっぷりサラダ仕立て	¥1,600
フルーツマトと水茄子のサラダ リコッタチーズ添え	¥1,600
神奈川県産 カマスの炙りカルパッチョ	¥1,600
★福島県産 川俣シャモのしっとり冷製サラダ仕立て	¥1,600
★千葉県産 焼きとうもろこしのスフレオムレツ	¥1,700
★長崎県対馬産 穴子のセモリナ粉フリット	¥1,800
★山形県産 ヤマメのオーブン焼き	¥1,800
タスマニア産 厚切りサーモンの低温コンフィ サラダ仕立て	¥1,800
★三陸産 蝦夷あわびとマコモ筍のソテー	¥1,900

タスマニア産 サーモンとフルーツマトの冷たいスパゲッティ	¥1,900
★千葉県産 焼きとうもろこしのスパゲッティ ペペロンチーノ	¥1,700
シンプルマトのスパゲッティ リコッタチーズ添え	¥1,400
千葉県産 真いわしのスパゲッティトマトソース 軽い燻製の香り	¥1,700
イタリア産たっぷり夏トリュフのスパゲッティ カルボナーラ	¥2,200
会津産 山椒のスパゲッティ ジェノベーゼ	¥1,800
★山形県産 イワナのリゾット	¥1,800
神津島産 金目鯛のパリパリ鱗焼き	¥2,500
★和牛ホホ肉のじっくり赤ワイン煮込み	¥2,600
★山形県産 金華豚の長時間蒸し ロースト	¥2,700
★青森県産 シャモロックのロースト 焦がしアンチョビソース	¥2,700
★北海道産 夏蝦夷鹿のロースト	¥2,800
自家製フォカッチャ	¥300

★ …夏トリュフをトッピングできるお料理です。+ ¥500

◆ドリンクのオーダーが無い方は、席料として ¥300 頂きます。

◆消費税(8%)は、お会計時に加算させていただきます。

# TODAY'S DESSERTS

キャラメルのパバロア	¥600
リコッタチーズのアイスクーキとパッションフルーツ	¥750
クレーマ カタラーナ	¥800
白桃のパフェ	¥800
焼きたてチョコレートクーキ	¥850
※焼き時間に、15分程度かかります。	
コーヒー / 紅茶	各 ¥ 350
チーズの盛り合わせ	¥1,000
<食後酒>	
グラッパ BLO NARDINI イタリア	¥950
自家製 ゆず チェッコ	¥800
自家製 青梅 チェッコ	¥800
イエガー マイスター	¥700
アニス、カモミールなど56種類のハーブでできたリキュール	