

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 生ハムと佐渡産 黒いちじく	¥1,900
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
気仙沼産 メカジキのカルパッチョ	¥1,800
イタリア産 モッツアレラチーズとフルーツマト、 シャインマスカットのカプレーゼ	¥1,800
北海道産 本ししゃものセモリナ粉フリット	¥1,700
★千葉県産 生落花生のスフレオムレツ	¥1,700
千葉県産 真いわしとじゃがいものソテー トリュフ風味	¥1,700
カリッと焼いたトリッパと黄ニラのソテー	¥1,700

★北海道産 新秋刀魚といろいろ茸のスパゲッティ	¥1,800
岡山県産 黄ニラとたっぷりからすみのスパゲッティ	¥1,800
シンプルトマトのスパゲッティ リコッタチーズ添え	¥1,500
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
★宮崎県産 紅はるかトリコッタチーズのニョッキ	¥1,800
イタリア産たっぷり秋トリュフのスパゲッティ カルボナーラ	¥2,200
山形県産 天然 落ち鮎のリゾット	¥1,900
気仙沼産 メカジキのソテー 香草バターソース	¥2,500
★和牛ホホ肉のじっくり赤ワイン煮込み	¥2,600
★鹿児島県産 赤鶏さつまのロースト 焦がしアンチョビソース	¥2,700
★山形県産 山形豚の厚切りロースト	¥2,800
★北海道産 蝦夷鹿のロースト	¥2,800
★宮城県産 赤まろ和牛のロースト	¥3,800
自家製フォカッチャ	¥300

★ …秋トリュフをトッピングできるお料理です。+ ¥600

◆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シャインマスカット	¥750
クレーマ カタラーナ	¥800
栗のモンブラン	¥850
焼きたてチョコレートクーキ	¥900
※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	