

## 前菜

- ・自家製モルタデッラハムと高知県産フルーツトマトとイタリア産ブッラータチーズのカプレーゼ ￥2,200
- ・イタリア産生ハムと泉州水茄子、愛媛晩柑のサラダ  
～柑橘ドレッシングとサルサジェノベーゼ～ ￥2,200
- ・ローマ風 自家製コッパ～サラダと2種のマスタードを添えて～ ￥2,200
- ・クルックフィールズの水牛モッツアレラとフルーツトマトのカプレーゼ ￥2,700
- ・本日の鮮魚のカルパッチョ (+ ¥880で自家製カラスミを追加) ￥1,540
- ・ホワイトアスパラガスとイタリア産生ハム～オランダーズのエスプーマ～ ￥2,530
- ・自家製プロシュートコット アフミカート ￥1,430
- ・ブレザオーラ ～松阪牛の自家製生ハム～ ￥2,530

## パスタ

- ・【冷製】白桃の冷製フェデリーニ ￥1,980
- ・【冷製】フェデリーニ・ア・ラ・ケツカ～温かいパスタに冷たいトマトソースをかけて～ ￥1,540
- ・【冷製】イタリア産生ハムの冷製カルボナーラ ～トリュフの香り～ ￥2,200  
(+ ¥2,200でイタリア産サマートリュフを削って)
- ・たらこのクリームスパゲティ ￥1,540
- ・黒豚グアンチャーレのアマトリチャーナ ￥1,540
- ・海老と帆立のクリームスパゲティ ￥1,760
- ・松阪牛と松阪極豚のボロネーゼ ￥1,980
- ・北海道散布産バフンウニのクリームスパゲティ ￥2,420
- ・伊勢海老といろいろ海の幸の贅沢ペスカトーレ ￥3,520
- ・紀伊長島産サザエとあおさのリゾット ￥1,540

※他にもメニューございますので、詳しくはお尋ねください

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付け下さい。※価格は全て税込です。

## お魚料理

- ・本日の白身魚のソテー  
～ルビーグレープフルーツと実エンドウ豆のソース フロマージュブランを添えて～ ￥2,200
- ・本日の白身魚のアクアパッツァ風 ￥2,200
- ・鮑のヴァポーレ ～季節野菜と鮑の肝のクリームソース～ ￥3,850
- ・南伊勢産 伊勢海老の炭火焼 時価

## お肉料理

- ・伊賀乃もち豚肩ロースの炭火焼き ￥2,860
- ・やわらかく煮込んだ牛タンのステーキ～ラヴィゴットソース～ ￥2,860
- ・牛ホホ肉の赤ワイン煮～オレンジ香る人参のピューレ～ ￥2,860
- ・特選牛の炭火焼 本日のお肉の部位はスタッフにお尋ねください。 ￥4,180
- ・松阪牛の炭火焼 本日のお肉の部位はスタッフにお尋ねください。 ￥5,390
- ・T bone ステーキ 500 g ¥7,150 / <要予約>800 g ¥11,000
- ・<要予約> 松阪牛フィレ肉のソテー ￥11,000

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付け下さい。※価格は全て税込です。