Monthly Special

今月のおすすめ



トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ 860







マグロコンフィとトマトの冷製カッペリーニ 青紫蘇ジェノバソース 1200

宮城県産毛ガニのトマトクリームソーススパゲティ 1500 Today's Raise your hand 本日のおばんざい



1100

おまかせ 3 種盛り お好きなもの 3 種盛り 1200

黒板 からお選びください

うずらたまごのピクルス ワインらっきょう かぼちゃとさつまいものポテトサラダ風 3種のきのこのマリネ

40 分焼いた玉ねぎのオーブン焼き 本日のポテトサラダ

小皿前菜

6~7種盛り(3~4人前) 2400

スペイン産ハモンセラーノ生ハム 960

3種の生ハムの盛り合わせ 1680

> 彩り野菜のピクルス 600

> 本日のポテトサラダ 600

玉葱の40分じっくりオーブン焼き 600

牡蠣ペーストとスライスバケット 1080

ゴルゴンゾーラチーズと プレミアムクラッカー 780

焼カマンベールチーズとクラッカー 960

> 本日の4種チーズの盛合せ 1680

本日の自家製スモークの盛合せ 1080

おつまみ

バケット 360

干しブドウ 420

プチセミドライトマト 420

ブラックオリーブと 種ありグリーンオリーブ 420

> ピスタチオ 420

アルファベットチョコレート 600

ナッツの盛合せ 1000



Ex-wife is cold at heart.

冷 た い 前 菜

グリーン野菜のシーザーサラダ 生ハムのせ	980
イタリア産モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ	860
ブロッコリーのアンチョビドレッシングサラダ	660
トマトスライスサラダ	600
マグロのカルパッチョ	1180
天使の車海老のカルパッチョ レモン風味	1180
牛肉のカルパッチョ 菜園風	1180
鴨肉の炙りタリアータ メランジェサラダ添え	1440



温	か	U	前	菜
/M	IJ	•	٦IJ	木

ゆであがり卵のアンチョビドライトマトのせ	520
キャベツと小海老のガーリックソテー	690
森のキノコと水菜のガーリックソテー	660
フレンチフライドポテト	660
シシャモのフリット	690
ワカサギのフリット	760
タコのフリット	820
キスのフリット	840
穴子のフリット	890
自家製サバのスモーク 水菜添え	900
小海老とキノコ、じゃがいものアヒージョ	880
タコと三つ葉のアヒージョ	1120
ムール貝とアサリの白ワイン蒸し	1080
自家製鯖スモークのサンドウィッチ	780
3 種の色々ソーセージの盛り合わせ	1560

パスタ

オイルベース

ム <mark>ール貝とあさりのボンゴレビアンコスパゲティ</mark>	1780
<mark>ぷ</mark> りぷり小海老とキャベツのペペロンチーノスパゲティ	1650
<mark>イ</mark> タリア産生ハムと季節野菜、レモンのスパゲティ	1560
水 菜と自家製スモークベーコンのペペロンチーノスパゲティ	1550
<mark>熟</mark> 成塩豚肉とキャベツのペペロンチーノスパゲティ	1560
トマトベース	

<mark>自</mark> 家製パンチェッタと玉ねぎのアマトリチャーナスパゲティ	1620
<mark>合</mark> 挽ミンチと香草野菜のボロネーズスパゲティ	1620
<mark>な</mark> すと自家製パンチェッタのピリ辛ペンネアラビアータ	1680

クリームベース

ペーコンときのこのホリイトカルホナーラスパケティ炭火焼風	1620
ゴルゴンゾーラチーズ、2 種のチーズのクリームソースペンネ	1580
<mark>ホ</mark> タテ貝柱とイタリア産ポルチーニ茸のクリームソーススパゲッティ	2160
<mark>ボ</mark> ロネーズのトマトクリームソース リングイネで	1720

――― リゾット ―――

あ <mark>さりと季節野菜のリゾット</mark>	1200
鯛と三つ葉のリゾット	1440

お時間いただきますのでお早めにご注文ください

魚 介 系

季節野菜と海鮮類のグリルミスト 1980

天使の車海老の岩塩焼き(4 尾) 1540

本日のお魚と魚介類いっぱいのアクアパッツア 4200

肉食系

京都産もち豚ロース肉のグリエ 粒マスタードソース 1920

仔牛肉 100% ハンバーグと木の子のスパイシー煮込み 2220 マルサラ風味

フランス産仔羊のグリエ ローズマリー風味 3360





※画像はイメージです ※表記価格はすべて税込です