



トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ 860

季節限定メニュー



〈夏季限定〉鱧のカルパッチョ 1500



本日の魚のフリット 700~

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



単品
各
400
yen

おまかせ 3 種盛り

1100

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

40 分焼いた玉ねぎのオーブン焼き

本日のポテトサラダ

3 種のきのこのマリネ

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分じっくりオープン焼き

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
天使の海老のカルパッチョ	1480
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



Hot appetizer

温かい前菜

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

ムール貝とあさりのボンゴレビアンコスパゲティ	1780
ぷ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
イ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
熟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

自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
合挽ミンチと香草野菜のボロネーズスパゲティ	1620
な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

ベーコンときのこのホワイトカルボナーラスパゲティ炭火焼風	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
ホ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
ボ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

あさりと季節野菜のリゾット	1200
鯛と三つ葉のリゾット	1440

メインディッシュ

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	2480
天使の海老の岩塩焼き（4尾）	1980
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 マルサラ風味	2220
フランス産仔羊のグリエ ローズマリー風味	3360

Main dish



※画像はイメージです ※表記価格はすべて税込です