

3  
piatti

PASTA

2,980 yen

4  
piatti

MAIN

4,300 yen

- ・選べる前菜・選べるパスタ
- ・選べるドルチェ・カフェ

自家製  
フォカッチャ  
付き

- ・選べる前菜・選べるパスタ
- ・選べるメイン・選べるドルチェ
- ・カフェ

## antipasto ■ お好みのアンティパストを1品お選びください

- 「カマス」の炙りとみかん 茄子のピューレ 生姜のジェラート添え
- 師崎産「鯖」の炙り 菊芋のスープとそのジェラート
- ガッルーラのスペシャリテ「フォアグラのスマーク」とマンゴー はちみつのソース
- 自家製スマークにかけた「マグレ鴨胸肉」洋梨と胡桃のサラダ 熟成バルサミコのソース
- 帆立貝とつぶ貝 茸のソテー ヴェルモットのソース ライムの香り (+500円)
- 渋谷チーズスタンドさんのブッラータチーズと季節のフルーツ (+500円) ※入荷時のみ

## pasta ■ お好みのパスタを1品お選びください

- 「スパゲッティ」帆立貝とルッコラのアーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ からすみ添え
- 「タリアテッレ」秋なすとパンチェッタのアマトリチャーナ カポナータと熟成バルサミコを添えて
- 「黒胡椒を練りこんだパッパルデッレ」アンガス牛のラグー 春菊のアクセント
- 「新米のリゾット」秋トリュフ香る マッシュルームとパルミジャーノレッジャーノチーズのリゾット
- 「イカ墨を練りこんだシャラテッリ」手長海老と三河産魚介のトマトソース (+500円)

## secondo ■ お好みのセコンドを1品お選びください(2名様で一 종류お選びください)

- 沖縄名産「やんばる島豚」7種類の部位を一皿で 3種類のソースと紅芋のお塩
- 豊橋産「あいち鴨」の炭火焼き ザクロのソース 南瓜のピューレ添え クミンの香り
- ウェットエイジングした「愛知県産牛」の炭火焼き カルドンチェッロとアンコールペッパーのソース (+600円)
- 金目鯛の鱗焼きとみかんのソース フルーツ蕪のピューレ添え
- 師崎産「鯖」ダルマイカ ムール貝 フェネルとクレソン 香草香るチュピン 名古屋発の鋳物ホーロー鍋「バーミキュラ」で (+800円)

## dolce ■ お好みのドルチェを1品お選びください

## caffè ■ お好みのカフェを1品お選びください

- 安納芋のブリュレ コーヒー風味のトンカ豆のジェラート
  - ゴルゴンゾーラのジェラート 洋梨のスープ ライムの香り
  - 国産レモンのパンナコッタ ミルクのエスプーマ リモンチェッロのジェラート
- 別紙・食後のドリンクメニューをご覧ください

## piattini ■ 小皿前菜 ~食前・食後酒のお供に~

- ロディジャーノ ラスパ [パルミジャーノ レッジャーノの原点と言われる1000年以上の歴史を持つチーズ] 600円
- 2種類のイタリア産オリーブの実 600円 (イントツソ種・タジャスカ種)
- ・アブルッツォ州 トンマーゾ社 [オーガニックにこだわる作り手により低濃度の塩水に漬けられた無添加・無着色の優しいグリーンオリーブ]
- ・リグーリア州 アルドイノ社 [イタリアのオリーブの実の最高峰で繊細なタジャスカ種]

