

《本日のオススメ》

◎は比較的提供が早いメニューです。

税抜 税込

◆前菜

◎	鳥取砂丘のらっきょの赤ワイン漬け	500	550
◎	イタリア産 モルタデッラ（ボローニャソーセージ・ピスタチオ入り）	750	825
◎	自家製スモークチキン（錦爽鶏のムネ肉）	650	715
	根強い人気！！錦爽鶏の自家製レバーペースト	750	825
	北海道産イワシのマリネ	750	825
	トリッパ（ハチノス）とセロリのアラビータ風（温前菜）	850	935

◆パスタ

	シドゥイヤ（辛口ソフトサラミ）のアラビータ風カサレツチャ	1,400	1,540
	サルディーニャ産カラスミと小柱のスパゲッティーニ	1,800	1,980
	茨城県産和栗とキノコのニョッキ	2,000	2,200
	広島県産牡蠣のアンチョビバターソース・リングイネ	2,400	2,640
	イタリア産ボルチーニ茸のリゾット	2,800	3,080

◆お肉 ※ご提供までに**一時間以上**かかります。ご注文の際は早めにお声がけ下さい。グラムは目安です。

目安

	熊本県産天草ポークの肩ロース ハニーマスタードソース（約350～400g）	10	11.0	3500～
	ハンガリー産合鴨（マグレ種）のロース バルサミコ酢ソース（約300～400g）	16	17.6	4800～
	ニュージーランド産グラスフェットラムの骨付きロース 2本	18	19.8	4500～
	鹿児島県産黒毛和種のウチモモのグリル（約400g）	18	19.8	5400～

◆自家製ドルチェ ※アイス以外は簡易包装でテイクアウトも承っております！

◎	ことプリン（テイクアウトにもオススメ！）	350	385
◎	アーモンドデュイル（袋包装済・常温保存・テイクアウトにもおすすめ）	500	550
◎	富津産ブルーベリーたっぷり自家製パウンドケーキ	600	660
	カヌレ・ド・ボルドーとヴァニラのジェラート	900	990

※ご提供までに約15分
かかります。

◆自家製ジェラート・グラニテ（各種）

◎	カフェラテ / ヴァニラ/プラム	各	350	385
---	------------------	---	-----	-----

◆ハンデルスベーゲンのナチュラルジェラート

◎	ピスタチオ / メープル&ナッツ	各	650	715
---	------------------	---	-----	-----