《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		
◎	枝豆（小･糸在来）のスモーク	400	440
◎	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
	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
	大山鶏の自家製スモークチキン	650	715
	トリッパ（ハチノス）とセロリのアラビアータ風（温前菜）	850	935
	グリーンサラダ （自家製フレンチオニオンドレッシング）	1,000	1,100
◎	トリュフ・トレ・ラッティ（トリュフ入り白カビチーズ）	1,000	1,100
	◆パスタ		
	ンドゥイヤ（辛口ソフトサラミ）のアラビアータ風カサレッチャ	1,400	1,540
	NEWトリッパ（ハチノス・ギアラ）のトスカーナ風ペンネ	1,600	1,760
	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
	NEW自家製カボチャのニョッキ ゴルゴンゾーラソース（ピーカンナッツ入り）	1,700	1,870
	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
	イタリア産ポルチーニ茸のリゾット	2,800	3,080
	イタリア産秋トリュフのタリオリーニ・バターソース	3,200	3,520

◆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～
鹿児島県県産黒毛和種のウチモモのグリル （約400g）	18	19.8	5400～
大山鶏のもも肉と白菜のカチャトラ（煮込み）	2,800	3,080.0	

◆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！

◎	根強い人気！ことプリン（テイクアウトにもお勧めです）		350	385
	NEWイタリアン カボチャプリン		500	550
	NEWリンゴ（秋映）とピーチティーのティラミス		750	825
◎	富津産ブルーベリ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	※ご提供までに約15分かかります。	900	990

◆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