

今週の自慢の前菜

《Antipasto》

【アラカルト 1450円（税込み）】

～●は今週のおすすめです～

- 鮮魚のカルパッチョ オレンジ風味のオリーブオイル仕立て
《今朝、絞めたての鮮魚なのでプリプリ食感とオレンジの香りが相性抜群の1皿》
- ツブ貝のカルパッチョ レモン風味のオリーブオイル仕立て
《甘みのあるツブ貝です。コリコリの触感と旨味を楽しめるカルパッチョ》
- 広島産 蒸し牡蠣のレモンマリネ レモンチェッロ風味
《カキを食べやすくマリネにしました。カキのコクとレモンの風味が相性抜群》
- 自家燻製・ノルウェー産 キングサーモン・スモークサーモン
《北極圏で時間をかけじっくりと育てた
脂の、のったキングサーモンを自家燻製したスモークサーモンです》
- ノルウェー産 キングサーモンのレモンマリネ タマネギ添え
《北極圏で時間をかけじっくりと育てた
脂の、のったキングサーモンを自家製マリネしたキングサーモンです》
- イタリア産 モッツァレラチーズと有機野菜のサラダ
有機シチリア産オレンジとオリーブを一緒に搾った、
モリーゼ州産 EXヴァージンオリーブオイル仕立て
《坂本・草津の自家栽培の有機野菜と根菜を楽しんでください。
クリーミーなイタリア産モッツァレラチーズと
オレンジの香りがするオリーブオイルの相性が心地よい、1皿》

●牛肉・豚肉と根野菜と木の実のテリーヌ・ド・パテ
マルサラ酒風味 フランス産 粒マスタード添え
《テリーヌ型に食材を詰め、オーブンで焼いて冷やした嗜好の1皿。
イタリア料理はもちろん、フランス料理でもお馴染みの前菜です

○牛肉・豚肉と根野菜と木の実の
あたたかいテリーヌ・ド・パテ
《上記のテリーヌを、焼き直した温かいテリーヌです。ヘルシーになります》
～プラス 300 円でモッツァレラチーズの
とろりチーズソースに変更～

○北中部 パルマ産 プロシュット クルード
《厳選された豚のモモ肉の旨みを、少量の塩だけで
最大限に引き出した丁寧な造りの24ヵ月熟成の旨みの強い生ハム》

○中部 アブルッツォ産 ヴェントルチーナ
《豚の赤身と脂身を粗みじんを、フェネルと赤唐辛子で調味する伝統サラミ》

○北部 チロル産 スペック
《塩漬けた豚もも肉を、燻製して長期間寝かせた香り高い生ハムです。
パルマ産プロシュットとくらべると
肉質がしっかりとっていて燻製香が心地良いです》

今週のピッツァ

《P i z z a》

【アラカルト 1700円 (税込み)】

～●は今週のおすすめです～

水牛乳のモッツァレラチーズでつくるローマ風ピッツァ
折りたたんで具材を織り込む様に食べると食べやすいです

●【マルゲリータ】完熟トマトとフレッシュバジル
《定番メニューのマルゲリータにオリジナルでトマトをしきつめました》

○【アラビアータ】赤唐辛子とにんにく

《汗が噴き出るくらい辛いアラビアータ。
ニンニクと赤唐辛子、シンプル i s ベストです》

○【ビアンコ】白葱と自家燻製ベーコンのんにく風味
《トマトソースをひかないあっさりとした旨味のつまった白いピッツァ》

○【プロシュット・クルード】
北部 パルマ産 プロシュット・クルード
《パルマ伝統の生ハム。厳選豚のモモ肉を天然塩で24ヶ月熟成》

○【カリメロ】きのこことベーコンとタマゴ (パステリアコース選択不可)
《タマゴと自家燻製ベーコンがたまらない、ボリュームのある1品》

○【ゾラ】ゴルゴンゾーラとモッツァレラと白葱
《ミルクが濃厚で、独特な香りと風味とのバランスが堪らない
ピエモンテ州ノヴェッラ産のゴルゴンゾーラです》

○【プッタネスカ】
ブラックオリーブ・ケッパー・アンチョビ・ガーリック
《お酒との相性が抜群です。常連様リピート率が高いピッツァ》

○【パンチェッタエフンギ】自家燻製ベーコンとキノコ
《イタリアを代表するパルメザンとモッツァレラのダブルチーズ》

●【オストリカ】広島産 蒸し牡蠣とパルミジャーノ
《蒸して旨味を閉じ込めた広島産カキのシンプルですが絶品のピッツァ》

今週の Pasta

《P a s t a》

【アラカルト 1600円 (税込み)】 大盛り(2人前)…600円+UP料金

～●は今週のおすすめです～

パスタは、モチモチとした独特な歯ごたえのある、“生パスタ”です。
乾麺には無い“こしと旨み”が自慢のオリジナルパスタです。
尚、スパゲッティになら、乾麺に変更もいたします(一部除く)

● オイル仕立てのソースのパス

○ 白葱と自家燻製ベーコンと赤唐辛子の OIL 仕立てスパゲッティ
…白葱のほんのりとした甘味と唐辛子の辛さのバランスが心地よい1皿…

○ ピエモンテ州産 ポルチーニ茸の OIL 仕立てスパゲッティ (200円 up)
…ポルチーニとは、ごく一部でしか採取出来なく香りが良いので世界で人気のキノコ…

○鯛とパルメザンチーズのOIL仕立て 黒いリングイネ(イカ墨)

…鯛とチーズが相性がよく、コクの強い一皿で、根強い人気メニュー…

○ドライトマト・自家燻製ベーコン・オリーブ・ケッパーのOIL仕立て スパゲッティバジルの香り 地中海風

…トマトは天日干しにすることにより、独特な甘味と酸味に生まれ変わります…

●パルメザンチーズのOIL仕立て 北あかりのニョッキ (団子パスタ)

…北海道産北あかりと上新粉で造る、モチモチのニョッキで超人気でオススメです…

○天然赤海老とアンチョビのOIL仕立て黒いリングイネ(イカ墨) (300円 up)

…火を入れることで、赤エビの旨味が増幅し、甘い赤エビとアンチョビの塩気が最高…

○シチリア島産 からすみとサロマ湖産 ホタテ貝柱の

OIL仕立て スパゲッティ (400円 up)

…高級なボラの卵巣のシチリア島産からすみ(ボッタルガ)を贅沢に使った1品

トマトソースのパス

夕

●赤海老・ヤリイカ・ハマグリ・ムール貝・ホタテの

あっさりトマトソース 黒いリングイネ(イカ墨)漁師風 (400円 up)

…漁師風はナポリの伝統料理の1つで、ナポリのマンマ料理の1品です…

○自家燻製ベーコンのトマトソース ブカティニ<乾麺>~アマトリーチェ~

…ローマ近郊・アマトリーチェ地方の伝統料理のアマトリチャーナ。

伝統ではパスタは、ブカティニ(ストロー状ロングパスタ)を使い、
タマネギはいれず、パンチェッタのトマトソースがイタリアの定番です…

○有機タマネギと自家燻製ベーコンのトマトソース スパゲッティ

…日本国内で考案された、アマトリーチャーナ。タマネギの甘味がポイントです…

○牛タンのボロネーゼ 黒いリングイネ(イカ墨)黒胡椒風味 (300円 up)

…牛タンのボロネーゼ。パルミジャーノと黒コショウが料理を引き締めています…

●水牛のモッツアレラチーズの糸引きトマトクリームソース

北あかりのニョッキ (団子パスタ)

…新粉と北あかりのローマ風ニョッキはモチモチで自信作です。
パッパリーナと言うローマ伝統料理。モチモチのニョッキと相性抜群…

○赤唐辛子とにんにくの特製・激辛トマトソース

ペンネ (ペン先型ショートパスタ) 怒りん坊風

…赤唐辛子で辛くて、顔が真っ赤になり汗をかくので、怒りん坊風と名づけられたローマ近郊の伝統料理。特製ソースで辛味をきかせています…

○北海道産 ハマグリのあっさりトマトソースの リゾット(米) or スパゲッティ

…新鮮なハマグリが旨みがあっさりしたトマトソースで引き立った、自信の1品…

○自家燻製ベーコンとピーマンと玉葱の甘酸っぱいトマトソース スパゲッティ ナポリタン風

…ナポリタンは日本生まれです。そんなナポリタンをイタリアンに近づけ、ラマンテ風ナポリタンの創作イタリアンです…

●自家燻製ベーコン・オリーブ・ケッパー・モッツアレラチーズの トマトソース 日曜日風 黒トリュフ風味のラビオリ

…日曜日にお母さんがよく作る伝統パスタなので、日曜日風と呼ばれています…

ク リ ー ム ソ ー ス の パ ス

タ

○天然赤海老とホタテの トマトクリームソース

黒いリングイネ(イカ墨) アメリケーヌ仕立て (300円 up)

…アメリケーヌソースとはオマール海老で作る濃厚なソースです。根強い人気の1品…

●サロマ湖産 ホタテ貝柱のアメリケーヌ仕込み トマトクリームソース

コンキリエッテ (貝殻状ショートパスタ) (300円

up)

…コクのあるホタテとアメリケーヌソースを贅沢につかった味わい深い嗜好の1皿…

●水牛のモッツアレラチーズとほうれん草が入った

緑色したクリームソース 北あかりの ニョッキ (団子パスタ)

…綺麗な緑色をしたクリームソースと真っ白なモッツアレラで見ていると楽しい1品…

○赤卵黄と自家燻製ベーコンのクリームソース (カルボナーラ)

黒いリングイネ(イカ墨) 炭焼き職人風

…カルボナーラとは炭焼き職人風と言う意味のイタリア語です。

濃厚な卵黄と自家燻製ベーコンでしっかりとした味わいのカルボナーラ…

○ ゴルゴンゾーラ チーズときのこのクリームソース

ペンネ (ペン先型ショートパスタ)

…ミルクが濃厚で、独特な香りと風味とのバランスが絶妙なゴルゴンゾーラです…

○北海道産ハマグリクリームソース 黒トリュフ風味のラビオリ
…貝の風味と意外とよく合うラビオリです。黒トリュフの贅沢なラビオリ！！…

●自家燻製ベーコンときのこのクリームソースゴルゴンゾーラのラビオリ
…マッシュルーム酒でフランクベするので、甘さとチーズの塩気の相性抜群のソースです…

○きのこことプチトマトのリゾット(米) パルミジャーノ仕立て
…パルミジャーノときのこのコクがしっかりと味わえるリゾットです…

■ **焼きたて自家製パンとグリッシーニ:150円** ■

今週のメイン料理

《Second》

【アラカルト 1800円 (税込み)】

*時間がかかりますので、早いめのご注文をお願いします！

★鮮魚料理は締めたての鮮魚をご提供するために
前日までのご予約をお願いしています。ご予約、お待ちしております。

★肉料理

●A5 鹿児島牛 個体認識番号 1394044090
(28ヶ月のメス) シャトーブリアン(ヒレ肉) (2200円

up)

<シャトーブリアンとは、ヒレ肉の芯部で希少部位。
最も柔らかく味わいぶかい、究極の幻の赤身部位と評させています>

●A5 鹿児島牛 個体認識番号 1394044090
(28ヶ月のメス) ヒレ肉 (1400円 up)
<A5ランクは、脂の質がまったく違います。
とてもやわらかい赤身肉と上質なサシ。1度食べたらクセになります>

●岡山産 国産牛 個体認識番号 1421702238
(29ヶ月のオス) ヒレ肉 (1000円 up)
<黒毛和牛と乳牛の交雑牛のヒレ肉。
“黒毛和牛のヒレ肉は脂がのりすぎていて苦手”の声にお答えしました。
ほとんどサシのヒレ肉は、上質な赤身で旨味も充分あります。>

●A4上 佐賀牛 個体認識番号 1607001766
(29ヶ月のメス) 三角バラ肉 (800円 up)
<柔らかい赤身の中にキメ細かい風味豊かな見事な霜降り。
さらりとした脂身の甘さとコクで魅力的なやわらかい鹿児島牛です>

○オーストラリア産 仔羊の肩ロース肉
<羊の中でも肩ロースは繊維が非常に細かく、赤身と脂身がバランスが良く、
コクが強いのが特徴。仔羊なので、香りもやわらかくて食べやすいです>

○岡山県産 備中高原鶏のモモ肉とキノコの
白ワイン煮込み バター風味

<とても旨味が強く、皮がとても薄く煮込み料理に最適な若鶏です>

up)

◆フランス産 フォアグラ添えバルサミコソース (600円)

◆フォン・ド・ヴォ&バルサミコソース (300円 up)

◆フォン・ド・ヴォソース バター風味

◆バルサミコソース ◆特製レモンソース

◆有機野菜のサラダ仕立て、バルサミコソース