

# 今週の自慢の前菜

《Antipasto》

【アラカルト 1600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》
- 鮮魚のカクテル  
《鮮魚・貝類・赤エビ・スイートピクルスをオイルマリネした贅沢な一皿》
- 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 レモンチェッコ風味  
《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》
- ノルウェー産 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アトランティックサーモンを  
クセなく食べやすい、自家製マリネ熟成しました》
- 愛媛産 カンパチのレモンマリネ タマネギ添え  
《青魚のクセをマリネすることで、柔らかい旨味にしました》
- イタリア産 モッツア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アレラチーズと  
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》

…現在、豚コレラの影響でイタリアハム類が輸入禁止です  
イタリアハムに似た周辺国で造ったハムを取り揃えました…

●スペイン産 ～ハモンセラーノ 24ヶ月熟成～

《イタリアのプロシュットとの違いは、塩づけの際に皮つきか、皮無しかの違いです。ハモンセラーノは皮無しで塩づけをする為、  
プロシュットより凝縮した味わいになります。是非1度ご賞味ください》

○スペイン産 サラミ・フィノッキオーナ

《元来、トスカーナの名産。ほぼ肉と脂身をフェネルで香りつけた伝統サラミ》

○日本産 サラミ・フエ

《国産の豚肉で造った、白カビサラミ。スペイン・カタルーニャ伝統白カビサラミ》

●オーストリア産 モリナーロ～トリュフ・サラミ～

《赤身豚肉にスパイスと黒トリュフを混ぜ合わせ、熟成させた贅沢サラミ》  
《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。》

○イタリア中部 ボローニャ産 モルタデッラ

《別名ボローニャ・ソーセージ。イタリアで最もポピュラーな伝統ハム》

## 今週のピッツァ

《P i z z a》

【アラカルト 2000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》

●【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》

○【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にんにく風味  
《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》

○【カリメロ】きのこベーコンとタマゴ (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アレラと白葱  
《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アレラのダブルチーズ》

○【モリナーロ】オーストリア産～トリュフ・サラミ～  
《赤身豚肉にスパイスと黒トリュフを混ぜ合わせ、熟成させたサラミ》

## 今週の Pasta

《Pasta》

【アラカルト 1800円<税込み>】

太盛り(2人前)…700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

タ

● 白葱と自家燻製ベーコンと赤唐辛子の OIL 仕立て  
グラミーニャ (?型ショートパスタ)

…白葱のほんのりとした甘味と唐辛子の香りとやさしい辛さが心地よい1皿…

○ピエモンテ産 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…

○鯛とパルミジャーノの OIL 仕立て 黒いイカ墨練り込みパッパルデッレ  
…鯛とチーズが相性がよく、ユク**の**強い一皿で、根強い人気メニュー…

●ジェノヴァ風 バジルのリングイネ <伝統のジェノヴェーゼ>  
…バジル・男爵・野菜・パルミジャーノ・松の実などで作る伝統のジェノヴェーゼ…

●パルメザンチーズの OIL 仕立て 北あかりのニョッキ (団子 Pasta)  
…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おススメです…

○天然赤海老とアンチョビの OIL 仕立て バジルのリングイネ (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  
タ

●赤海老・ヤリイカ・活アサリ・ホタテのあっさりトマトソース  
黒い〜イカ墨練り込み〜パッパルデッレ 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 ブカティーニ <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、ブカティーニ (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…

○牛タン粗挽きミンチのボロネーゼ グラミーニャ (?型ショートパスタ)  
…牛タンのボロネーゼ。スターアニスなど数種類のハーブで上質なボロネーゼ!!…

●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  
北あかりのモチモチのニョッキ (団子 Pasta)  
…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  
ガルガネッリ (羽根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。四川唐辛子など4種の唐辛子で激辛仕様…

○千葉産 ハマグリのあっさりトマトソースの  
リゾット(米) or カンパネッレ (波打つユリの花びら型ショートパスタ)

…新鮮なアサリの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 グラミーニャ (?型ショートパスタ)

…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 アメリケーヌ仕立て  
黒い～イカ墨練り込み～パッパルデッレ (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バジルの緑色したクリームソース  
北あかりのモチモチのニョッキ (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～イカ墨練り込み～パッパルデッレ 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  
カンパネッレ (波打つユリの花びら型ショートパスタ)

…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…

○ドライトマト・ブラックオリーブ・ケッパー・アンチョビの  
クリームソース 黒トリュフ風味のラビオリ

…ドライトマトはクリームソースと相性抜群。黒トリュフの贅沢なラビオリ！！…

● 広島産 蒸し牡蠣のクリームソース バジルのリングイネ

…牡蠣とハルメザンチーニが相性抜群のクリームソースです…

○きのこと自家燻製ベーコンのマルサラ風味パルミ仕立て  
リゾット(米) or カンパネツレ (波打つユリの花びら型ショート Pasta)

…パルミジャーノとまじりこのコク、そして燻製香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：300円 ■

今週のメイン料理

《Second》

【アラカルト 2000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

● 鯛

#バルサミコソース #香草パン粉焼き

#アクアパッツァ #ズッパディペッシェ(400up)

● ノルウェー産 サーモン

#バルサミコソース #香草パン粉焼き

★肉料理

● A5～A4 黒毛和牛のフィレ肉 (1400円up)

<最もやわらかく味わいぶかい高級部位で霜降り、やわやわのフィレ肉です  
黒毛和牛の産地はスタッフにお尋ねください>

○ 滋賀・高島産 近江鴨のもも肉<モモ1枚> (600円up) ボリューム有

<滋賀・高島の良質な山水で育てた鴨は、嫌な臭みが無く、  
風味と滋味をより深く味わっていただける、滋賀が誇るブランド合鴨です>

○ 北海道産 馬肉ロース肉

<脂肪分が少ない、あっさりとした馬肉。バルサミコソースがおすすめ>

○ ニュージーランド産 羊のヒレ肉

<羊独特な匂いが少ないヒレ肉。旨味とほどよい歯ごたえが堪りません>

○ 徳島県産 阿波尾鶏～地鶏～のモモ肉の特製マスタード焼き

<旨味・歯ごたえ抜群のモモ肉を甘がらい特製マスタードソースで風味をつけました>

○ 京丹波産 丹波黒どり～地鶏～のモモ肉のオープン焼き (500円up)

<京都丹波で山本さんが30年試行錯誤して生みだした黒地鶏です。  
フランスの地鶏由来の黒どり。濃厚で深いコクと旨味、シルキーな肉質が特徴>

○ 島根産 石見豚～イワミポーク～の肩ロース肉

<石見銀山の麓・邑南町のブランド豚で「ケンボロー豚」という珍しい品種の豚。  
ほんのり甘い脂身と柔らかい肉質の旨味のつまった極上の豚肉です>

○ 島根産 石見豚～イワミポーク～のヒレ肉

<石見銀山の麓・邑南町のブランド豚で「ケンボロー豚」という珍しい品種の豚。  
ほんのり甘い脂身と柔らかい肉質の旨味のつまった極上の豚肉です>

- ◆フォアグラ添え バルサミソース (1000円 up)
- ◆フォン・ド・ヴォ&バルサミソース (300円 up)
- ◆フォン・ド・ヴォソース バター風味
- ◆バルサミソース
- ◆特製レモンソース
- ◆有機野菜のサラダ仕立て、バルサミソース