

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》
- つぶ貝とホッキ貝のカルパッチョ
レモン風味のオリーブオイル仕立て
《甘みのあるつぶ貝とホッキ貝です。コリコリの触感と旨味を楽しめるカルパッチョ》
- 広島産 蒸し牡蠣のレモンチェットロとレモンオイルマリネ
《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 サーモンのレモンオイルマリネ 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》
- カンパーニャ州・カゼルタ産 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
ラマンテ厳選の周辺国で生産され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》

○スロベニア産 スペック

《豚もも肉をハーブと塩に漬け込み、ブナの木で燻製、熟成させたハム》

○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》

○国産 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》

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～

カンパーニャ州カゼルタ産モッツアレラは
ピッツァによくあうチーズができる様に食べ物からみなおした
特別な牛乳のモッツアレラチーズでつくるローマ風ピッツァです
* 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 is 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》

○ 【ハモンセラノー】 スペイン産 生ハム

《イタリアで言うプロシュット。プロシュットよりまろやかな味わい》



今週の Pasta

《 P a s t a 》

【アラカルト 1800円<税込み>】

大盛り(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 (カール形 S 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

…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 ～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、コクの強い一皿で、根強い人気メニュー…

●ジェノヴァ風 スパゲッティ<伝統のジェノヴェーゼ>

…バジル・じゃがいも・野菜・パルミジャーノ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 (団子状パスタ)

…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

カンパネッレ ((円錐形波打つユリの花びら S パスタ))

…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 (600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 (カール形S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!!…
- 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 (団子状パスタ)
…上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 (羽根ペン先形S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 (円錐形波打つユリの花びらSパスタ)
…新鮮なハマグ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
尚、仕入れにより北海道産アサリに変更する時もあります…
- 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
カンパネッレ (円錐形波打つユリの花びらSパスタ) 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 リガトーニ (円筒形S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

アメリカーナ仕立て スパゲッティ (300円 up)

…アメリカーナ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カーナ仕込み トマトクリームソース

カンパネッレ (円錐形波打つユリの花びらSパスタ) (600円 up)

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

●モッツアレラチーズ・バッカ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 (団子状パスタ)

…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

○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…

○ポルチーニ茸のクリームソース リガトーニ (円筒形Sパスタ)

…しっかりとした生地・カラブリア発祥のリガトーニとポルチーニ茸が相性抜群…

○ゴルゴンゾーラチーズときのこのクリームソース

ガルガネッリ (羽根ペン先形S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 ゴルゴンゾーラのラビオリ

…地中海風をクリームソースにアレンジ。やわかなゴルゴンゾーラ香るラビオリ！！…

●広島産 蒸し牡蠣のクリームソース ～イカ墨練り込み～パッパルデッレ

…牡蠣とパルメザンチーズが相性抜群のクリームソースです…

○きのこ自家燻製ベーコンのマルサラ風味パルミ仕立て

マッケロンチーニ (円筒形Sパスタ)

…パルミジャーノときのこのコク、そして燻製香のベーコンがしっかりと味わえます…

■ 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 2300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)

★肉料理

- A5～A4 黒毛和牛のフィレ肉 (1500円 up)
<最もやわらかく味わいぶかい高級部位で霜降りのフィレ肉です
黒毛和牛の産地はスタッフにお尋ねください>
- ハンガリー産 若ウズラのディアボラ・小悪魔風
<小悪魔風とは、姿焼きです。小さめなので、お一人様向けです>
- アメリカ産 黒豚 骨付きリブロース (400円 up)
<100%純血のバークシャー種黒豚です。やわらかい肉質でボリュームあります>
- 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>
- ニュージーランド産 羊の肩ロース肉
<羊独特な匂いが少なく、旨味とほどよい歯ごたえが堪りません>
- 京丹波産 丹波黒どり～地鶏～
モモ肉の特製マスタード焼き (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希少な黒地鶏です。
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 バルサミコソース (1200円 up)
- ◆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