

DINNER 1

～オススメ小皿料理～

1皿 全て ¥ 680

ワカサギのエスカベッシュ
マグロとアボカドのタルタル
サンマのマリネ
ツナとオリーブのマリネ
タラコのペペロナータ
タコとジャガイモのマリネ

2種盛り合わせ ¥ 1160 3種 ¥ 1740 4種 ¥ 2300

～冷たい前菜～

富山県新湊産鮮魚のカルパッチョ盛り合わせ ¥ 1480

宮崎県産カツオのパテアンクルート みそソース ¥ 1680

ノルウェーサーモンのミキューイ 九条ネギのグリル添え ¥ 1380

低温調理したホタテのマリネ ¥ 980

北海道産甘エビのマリネ ¥ 980

シラスのサラダ仕立て ¥ 880

デルマーレのグリーンサラダ ¥ 780

桃と水牛モッツァレラチーズのカプレーゼ ¥ 1080

～温かい前菜～

イワシのベッカフィーコ（オープン焼き） 1尾 ¥ 780

北海ダコのトマト煮込み ¥ 980

イタリア風チーズオムレツ 菜園風野菜のトマトソース ¥ 1080

自家製白身魚のサルシッチャ 1本 ¥ 880

平目のグリユエルチーズのイタリア風ホイル包み焼き ¥ 1380

ホワイトアスパラのソテー 温玉と黒トリュフのソース ¥ 1180

本マグロのレアステーキ ¥ 1280

岩手県産カキのオープン焼き 1個 ¥ 480

DINNER 2

～パスタ・リゾット～

白身魚のサルシッチャとキノコのラグー パッパルデッレ ¥1480

ポルチーニ茸のリゾット ¥1480

熊本県産アサリとアスパラのボンゴレビアンコ タリオリーニ ¥1380

カレッティエッラ（トスカーナ風トマトソース） リングイネ ¥1280

秋刀魚とジャガイモのジェノベーゼ タリアテッレ ¥1580

～メイン～

昆布締めにしたスズキのアクアパッツァ

100g ¥1580

200g ¥3780

300g ¥4480

400g ¥5180

～おつまみ～

本日のアヒージョ ¥980

氷見産ブリジャーキーと燻製ホタルイカの盛り合わせ ¥780

アンチョビ入りオリーブのフリット ¥580

イタリア産セミドライトマトのオイル漬け ¥480

シチリア産オリーブの盛り合わせ ¥580

ネモベーカーリー（武蔵小山）の天然酵母パン 4ピース ¥380

～ドルチェ～

本日のドルチェ ¥380～
（詳しくはスタッフまでお尋ねください）

※価格は全て税抜き表示となります。

※お一人様コベルト（席料・お通し代）として300円頂戴しております。

※季節や仕入れ状況によりメニューは変更致します。

※アレルギーや苦手な食材がありましたら、お申し付けください。