

**STOP & RELAX**

# CICCHETTO

小さな前菜

◆ Pickled Vegetables いろいろ野菜のピクルス マイルドな甘みとバランスの取れた酸味が抜群のピクルス。	600
Herb Marinated Green Olives グリーンオリーブのハーブマリネ ローズマリー・タイム・ローリエなどのハーブが香ります。	600
"Mixed Mushroom" In Garlic Oil いろいろキノコのニンニクオイル漬 水分を抜き旨味を凝縮させたキノコのマリネ、ほどよいにんにくの香り。	700
Chicken White Liver Mousse 鶏白レバーのムース 軽やかで味わい深い鶏の白レバー、トリュフの香り。 (乳・小麦)	800
Prosciutto & Salami Platter 生ハム・サラミ盛り合わせ	2300
French Fries フレンチフライ (小麦)	800
Baguette バゲット (小麦)	300

# SOGNO

デザート

◆ Scorched Panna Cotta 焼きパンナコッタ カリカリのキャラメルの中から、爽やかな柑橘と芳醇なバニラの香り。 (乳)	850
Banana Tiramisu バナナのティラミス マスカルポーネクリームとバナナの甘味が好相性のデザート。 (卵・乳・小麦)	900
Chocolate Terrine With Pistachio Gelato ショコラテリーヌ ビスタチオジェラート添え しっとりとした焼き上げたショコラテリーヌとビスタチオジェラートの組み合わせ。 (卵・乳・小麦)	950
Mandarin Semifreddo マンダリンオレンジのセミフレッド 程よい酸味のアイスクーキー。マンゴーやパッションフルーツなどのトロピカルソース。 (卵・乳)	950
Today's Gelato 本日のジェラート	ASK



いろいろキノコのニンニクオイル漬



鶏白レバーのムース



生ハム・サラミ盛り合わせ



焼きパンナコッタ



バナナのティラミス



ショコラテリーヌ ビスタチオジェラート添え

# FINE

メイン

## Today's Fish Dish

本日の魚料理

ASK

## French Duck Thigh Confit, Ravigote Sauce

フランス産鴨もも肉のコンフィ アプリコット入りラビゴットソース  
香ばしく焼き上げた鴨もも肉のコンフィに甘酸っぱいラビゴットソースで。

2600

## ◆ Lamb Cacciatore

仔羊のカチャトーラ

豪産仔羊の肩ロース肉とマッシュルームをトマトソースで。  
(小麦)

3000

## Today's Meat Dish

本日の肉料理

ASK

# APERTURA

前菜

## ◆ Roast Pork & Salad "Meri Mero" With Baguette

燻製ローストポークと10種のメリメロサラダ 自家製ドレッシング  
スライスしたローストポークと10種の野菜を使ったサラダ&デリプレート。  
(卵・乳・小麦)

1600

## Caprese With Olive Oil Gelato

フルーツトマトのカプレーゼ オリーブオイルジェラート添え  
フルーツトマトとモzzarellaチーズを合わせた定番サラダ。  
(乳)

1700

## Today's Antipasto

本日の前菜

ASK

## Marinated Scallops And Turnip, Lemon Flavoured

ホタテとカブのマリネ レモンの香り  
レアに仕上げたホタテとカブのマリネを爽やかなレモンドレッシングで。

1800



本日の魚料理 \*イメージ



仔羊のカチャトーラ



本日の肉料理 \*イメージ



燻製ローストポークと10種のメリメロサラダ



フルーツトマトのカプレーゼ オリーブオイルジェラート添え



本日の前菜 \*イメージ



# ATTORE

ストウブ料理

## Potato & Cheese Frico

じゃが芋とチーズのフリッコ

すりつぶしたじゃが芋とチーズを香ばしく焼き上げます。  
(乳)

950

## ◆ Baked Whole Camembert Cheese In The Oven With Maple Pekan Nuts & Blueberry

丸ごとカマンベールのオープン焼き メープルピーカンナッツとブルーベリーロースト  
ストウブで焼き上げたカマンベールにメープルシロップとブルーベリーの甘しょっぱい仕上がり。  
(乳・小麦)

1600

## Salsiccia & Mushrooms Confit In Cumin Flavored Oil

サルシッチャとキノコのコンフィ クミン風味

サルシッチャをキノコやハーブとともに香り豊かな味わいのオイル煮に。  
(小麦)

M 1500

L 2200

## Staub Grilled Green Asparagus & Poached Egg

グリーンアスパラのストウブ焼きと半熟玉子

バターとパンチェッタの塩味がアクセント。  
半熟玉子とトマトソースを混ぜながらお召し上がりください。  
(卵・乳)

M 1500

L 2200

## Spicy Roasted Shrimp With Lemon & Marjoram Flavor

有頭エビのスパイシーロースト レモンマジョラムの香り

自家製ブレンドのスパイスを纏わせた“天使の海老”のロースト。  
スパイスの香りとエビの香ばしさをお楽しみください。  
(乳・エビ)

M 1600

L 2300

# CIMA

パスタ

## ◆ Neapolitan Spaghetti

デリカートナポリタン

自分で作るナポリタン。ミュージカルの転換のような白と赤の変化が。  
(卵・乳・小麦)

1800

## Brown Mushroom Spaghetti

ブラウンマッシュルームのスパゲティ

香り高いブラウンマッシュルームをふんだんに使った一皿。  
(乳・小麦)

1800

## Beef Shoulder & Seasonal Vegetables Ragout Sauce

牛肩肉と季節野菜のラグーソース スパゲティ

牛肉を赤ワインとトマトソースで柔らかく煮こんだソース。  
(乳・小麦)

1900

## Sea Urchin & Red Eggplant Tomato Cream Sauce

ウニと赤茄子のトマトクリームソース スパゲティ

磯の香り漂うウニを濃厚なトマトクリームソースに仕上げました。  
(卵・乳・小麦)

2200

## Today's Pasta

本日のパスタ

ASK



丸ごとカマンベールのオープン焼き

グリーンアスパラのストウブ焼きと半熟玉子

有頭エビのスパイシーロースト



デリカートナポリタン

ブラウンマッシュルームのスパゲティ