

全5品コースメニュー

COURSE MENU 4,800

～前菜2品 + パスタ + メイン + ドルチェ～

前菜 Antipasto/Apertura

生ハム
Dry-cured Ham

ルッコラとマッシュルーム・
ペコリーノチーズのサラダ
Arugula, and Mashroom, Pecorino Cheese Salad

パスタ Pasta

ポルチーニクリーム フジツリ
Porchini Mushroom Cream Fusilli

メイン Secondo Piatto/Fine

豚肩肉の低温調理 バルサミコソース
Sous Vide Pork Shoulder with Balsamic Sauce

ドルチェ Dolce/Sogno

本日のデザート
Today's Dessert

全6品コースメニュー

COURSE MENU 6,800

～前菜3品 + パスタ + メイン + ドルチェ～

前菜 Antipasto/Apertura

上記コースの前菜2種と

高知県産直送鮮魚のカルパッチョ
Fresh Fish Carpaccio

パスタ Pasta

燻製モッツァレラと
パンチェッタのトマトソーススパゲティ
Smoked Mozzarella and Pancetta Spaghetti with Tomato Sauce

メイン Secondo Piatto/Fine

牛肉のタリアータ
Beef Tagliata

ドルチェ Dolce/Sogno

本日のデザート
Today's Dessert

小さな前菜

Antipasto/Cicchetto

いろいろ野菜のピクルス 650
Various Vegetable Pickles
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

オリーブのマリネ 650
Olive Marinade
ローズマリー・タイム・ローリエと共にマリネした2種のオリーブ

チーズの盛り合わせ 2,100
Assorted Cheese Platter
おすすめチーズ3種の盛り合わせ
(乳 / milk)

鶏白レバーのムース 900
Chicken White Liver Mousse
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・そば / milk-wheat-soba)

生ハム 900
Dry-cured Ham
スペイン産ハモンセラーノ

ミモレットチーズのフレンチフライ 850
Mimolette Cheese French Fries
ミモレットをふんだんにすりおろしたフレンチフライ
(乳・小麦 / milk-wheat)

全粒粉パン(2枚) 400
Whole Bread (2 pieces)
(小麦・そば / wheat-buckwheat)

前菜

Antipasto/Apertura

ルッコラとマッシュルーム・
ペコリーノチーズのサラダ 1,500
Arugula, and Mushroom, Pecorino Cheese Salad
ルッコラとマッシュルームのサラダに
イタリア産の羊のミルクで作られたチーズをあわせて

トマトのカプレーゼ プラータチーズ 1,700
Tomato Caprese with Burrata Cheese
酸味と甘みの強いフルーツトマトとクリーミーなプラータチーズ
(乳 / milk)

畑から届く季節のサラダ 1,100
Seasonal Salad Straight From The Farm
契約農家から届いた味わい深いシンプルなサラダ
(くるみ / walnut)

高知県産直送鮮魚のカルパッチョ 1,850
Fresh Fish Carpaccio
高知県産直送の旬の鮮魚のマリネに季節のハーブを添えて

メイン

Secondo Piatto/Fine

牛肉のタリアータ 3,200
Beef Tagliata
コクのある脂の甘味と赤身肉の旨味のあるザブトンのローストを薄くスライス
(乳・卵 / milk-egg)

コトレッタ・アツラ・ミラネーゼ(ミラノ風カツレツ) 2,800
Milanese-Style Veal Cutlet
豚肩ロースを薄く叩き象の耳のように仕上げるのが特徴
(小麦・乳・卵 / wheat-milk-egg)

オツソブーコとリゾット・アツラ・ミラネーゼ 3,500
Braised Beef shank and Risotto
骨付きの仔牛すね肉とサフランで味付けたチーズリゾット
(小麦・乳・卵 / wheat-milk-egg)

本日のお肉料理 3,500-4,000
Today's Meat Dish



ストウブ料理

Staub/Attore

カマンベールのSTAUB焼き 1,800
にんにくアンチョビソース
Camembert Baked in STAUB with Garlic Anchovy Sauce
STAUBで焼き上げたカマンベールを
にんにくアンチョビソースで風味豊かに仕上げました
(乳・小麦・そば / milk-wheat-buckwheat)

じゃがいもとチーズのフリッコ 1,100
Potato and Cheese Fricco
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 / milk)

ホワイトアスパラのストウブ焼きと半熟卵 1,800
Asparagus Stove-grilled with Soft-boiled Egg
旬のホワイトアスパラのバターソースにパンチェッタとチーズの塩味がアクセント
(乳・卵 / milk-egg)

トリッパとギアラの煮込み 1,500
スカモルツァチーズ
Tripe and Gialla Stew with Melted Scamorza Cheese
トリッパやギアラ、小腸をハーブで煮込んだみワインと相性の良い一品
(乳・卵 / milk-egg)

高知県産直送鮮魚のアクアパッツァ 3,200-3,800
Aqua Pazza with Fresh Fish
鮮魚と浅利・ムール貝を贅沢に使った旨味たっぷりのSTAUB料理

パスタ

Primo Piatto/Cima

デリカートナポリタン 1,800
Naepolitan Spaghetti
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楽しめます
(小麦・乳・卵 / wheat-milk-egg)

リングイネ ポツタルガのボンゴレ 2,300
Linguine with Bottarga in Clam Sauce
あさり出汁、ポツタルガの旨味をリングイネと共に
(乳・小麦 / milk-wheat)

タリアテッレ 牛肩肉と香味野菜のラグーソース 2,000
Taliatelle with Beef shoulder and Aromatic Vegetable Ragu Sauce
牛肩肉と香味野菜をじっくりと煮込んだソースと平打ち生パスタのタリアテッレ
(小麦・乳・卵 / wheat-milk-egg)

ペンネ クアトロフロマツジョ 1,900
Penne with Four Cheese Sauce
4種類のチーズを使い濃厚に仕上げたクリーミーなショートパスタ
(小麦・乳・卵 / wheat-milk-egg)

本日のパスタ 2,200-2,500
Today's Pasta

ドルチェ

Dolce/Sogno

焼きパンナコッタ 900
Scorched Panna Cotta
爽やかな柑橘と芳醇なバニラの香りのパンナコッタ
表面をカリッとキャラメリゼした当店シグネチャーデザート
(乳 / milk)

バナナのティラミス 1,200
Banana Tiramisu
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
(小麦・乳・卵 / wheat-milk-egg)

ショコラテリーヌとピスタチオジェラート 1,000
Chocolate Terrine with Pistachio Gelato
しっとり焼き上げたショコラテリーヌとピスタチオジェラートの組み合わせ
(小麦・乳・卵・くるみ / wheat-milk-egg-walnut)

バラの香りのカッサータ 1,000
Cassata with a Hint of Rose
ラム酒とドライフルーツ、リコッタチーズをたっぷり使ったアイスクーキ
(乳 / milk)

本日のジェラート 800
Today's Gelato

※価格は税抜です。アレルギーをお持ちの方はスタッフにお伝えくださいますようお願い致します。
※Prices do not include tax. Please inform our staff if you have any allergies.