



# Antipasto

前 菜

カリフラワーのスープ ¥545(600)  
Cauliflower Soup

季節野菜とフルーツのサラダ ~今日のドレッシング~ ¥891(980)  
Seasonal Vegetable and Fruit Salad ~Today's Dressing~  
ハーフサイズ ¥627(690)

今日の鮮魚のカルパッチョ ¥1,818(2,000)  
Today's Fresh Fish Carpaccio

今日の前菜盛り合わせ  
Today's Appetizer Platter  
3種 ¥1,272(1,400)  
5種 ¥1,818(2,000)

フルーツと生ハムのサラダ ¥1,164(1,280)  
Fruit and Raw Ham Salad

3種チーズの盛り合わせ ¥1,364(1,500)  
Three Cheese Platter

3種チーズと生ハムの盛り合わせ ¥1,818(2,000)  
Three Cheese and Prosciutto Platter



## Primo Piatto

パスタやリゾットなど

真鱈と白菜のコンフィと茸の

¥1,545(1,700)

アーリオオーリオのスパゲッティーニ

Spaghetтини with Confit Cod, Napa Cabbage, and Mushrooms in Aglio e Olio

国産牛と茄子のボローニャ風ミートソーススパゲッティ

¥1,545(1,700)

Spaghetti with Beef and Eggplant, Bolognese-style Meat sauce

10種の豆と穀物のリゾットのミネストローネ仕立て

¥1,545(1,700)

Minestrone-Style Risotto with Ten Kinds of Beans and Grains

ポルチーニのクリームソースキタツラ 又は リゾット

¥2,000(2,200)

Chitarra Pasta or Risotto with Porcini Cream sauce

牡蠣とブロッコリーのリングイネ バジル風味

¥2,000(2,200)

Linguine with Oysters and Broccoli, Basil Flavor



## Pesce

### お魚料理

2名様でお取り分け頂けるボリュームとなっております

※調理時間に時間がかかりますので前菜ご注文時に一緒にご注文ください

It is a volume that can be shared by 2 people.

It takes time to cook, so please order together when ordering the appetizer.

#### 鮮魚のグリル 蕪とズワイガニのソース

¥2,000(2,200)

Sautéed Fish with Turnip and Snow Crab sauce

#### 鮮魚のソテー ムール貝とサフランのソース

¥2,000(2,200)

Sautéed Fish with Mussels and Saffron sauce



# Carne

## お肉料理

2名様でお取り分け頂けるボリュームとなっております  
※調理時間に時間がかかりますので前菜ご注文時に一緒にご注文ください

It is a volume that can be shared by 2 people.  
It takes time to cook, so please order together when ordering the appetizer.

### 牛ハラミ肉の炭火焼 タリアータ仕立て 赤ワインソース

¥3,182(3,500)

Grilled Beef Skirt Steak, Tagliata Style, Red Wine sauce

### 北海道産蝦夷鹿もも肉の炭火焼 ベリーのソース

¥4,091(4,500)

Charcoal-Grilled Ezo Deer with Berry sauce

### 国産牛ランプ肉の炭火焼き

¥4,546(5,000)

### マルサラ酒とポルチーニのソース

Charcoal-Grilled Beef Rump with Marsala Wine and Porcini sauce