



# Antipasto

前 菜

枝豆の冷製スープ Chilled Edamame Soup	¥545(600)
季節野菜とフルーツのサラダ ~本日のドレッシング~ Seasonal Vegetable and Fruit Salad ~Today's Dressing~	¥891(980) ハーフサイズ ¥627(690)
本日の鮮魚のカルパッチョ Today's Fresh Fish Carpaccio	¥1,818(2,000)
本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 Fruit and Raw Ham Salad	¥1,164(1,280)
3種チーズの盛り合わせ Three Cheese Platter	¥1,364(1,500)
3種チーズと生ハムの盛り合わせ Three Cheese and Prosciutto Platter	¥1,818(2,000)



## Primo Piatto

パスタやリゾットなど

- |  |               |
|--|---------------|
| 湘南しらすと白身魚、夏野菜<br>レモン風味のスパゲッティーニ アマルフィイ風<br>Spaghetтини with Whitebait, White Fish & Summer Vegetables, a Hint of Lemon               | ¥1,545(1,700) |
| 牛バラ肉とタンのトマト煮込みと<br>オリーブ、ケッパーのスパゲッティ プッタネスカ風<br>Spaghetti with Braised Beef Short Rib and Tongue, Olives and Capers, Puttanesca-Style | ¥1,545(1,700) |
| ズッキーニ、グリーンアスパラ、ほうれん草と<br>生ハムのラゲー リゾットヴェルデ<br>Risotto Verde with Summer Greens and Prosciutto Ragù                                    | ¥1,545(1,700) |
| 仔羊すね肉の白ワイン煮込みと甘長唐辛子の<br>手打ちタリアテッレ<br>Tagliatelle with White Wine-Braised Lamb Shank and Sweet Green Peppers                          | ¥2,182(2,400) |
| メカジキとういぎょうの低温コンフィ 冷製カッペリーニ<br>オレンジとバジル風味<br>Chilled Capellini with Swordfish and Fennel Confit, Orange and Basil                     | ¥2,364(2,600) |



# 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.

三崎港より直送 本日の鮮魚のソテー  
色々な貝のソース アクアパッツァ仕立て  
Grilled Fresh Fish with Mixed Shellfish Acqua Pazza Style

¥2,182(2,400)



## 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.

岩手県産岩中豚のミラノ風カツレット  
完熟トマトのケッカソースとバルサミコ  
Milanese-Style Pork Cutlet with Tomato Checca Sauce and Balsamic

¥3,182(3,500)

栃木県産那須高原豚肩ロースの炭火焼き  
シャルキュティエールソース  
Charcoal-Grilled Pork Shoulder Loin with Mustard and Pickle Sauce

¥4,091(4,500)

国産牛サーロインの炭火焼き  
フォアグラのソテー添え ロッシーニ風 トリュフソース  
Charcoal-Grilled Beef Sirloin with Sautéed Foie Gras, Rossini Style, and Truffle Sauce

¥4,546(5,000)