



Antipasto

前 菜

栗かぼちゃのポタージュ ¥545(600)
Squash Potage

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

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

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 ¥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

自家製サルシッチャとブロッコリーのスパゲッティーニ

¥1,545(1,700)

House Made Salsiccia and Broccoli Spaghettini

湘南しらすといろいろな魚介のトマト煮込みのアラビアータ スパゲッティ

Spaghetti Arrabbiata with Whitebait and Seafood in Tomato Sauce

¥1,545(1,700)

秋の味覚 たっぷりキノコと自家製パンチェッタ、トレビスのクリームリゾット

Cream Risotto with Mushrooms, House Made Pancetta and Treviso

¥1,545(1,700)

自家製手打ちパスタ House Made Fresh Pasta

● トスカーナ州【ピチ】国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込みのソース

¥2,545(2,800)

Tuscany [Pici] with Braised Beef Cheek in Red Wine Sauce

● エミリアロマーニャ州【タリアテッレ】国産牛のボローニャ風ミートソース

Emilia-Romagna [Tagliatelle] with Beef Bolognese Sauce

¥2,545(2,800)

● エミリアロマーニャ州【マルタリアーティ】
三陸産ムール貝とズワイガニのトマトソース

Emilia-Romagna [Maltagliati] with Mussels and Snow Crab in Tomato Sauce

¥2,545(2,800)

● ピエモンテ州【タリオリーニ】炙り鰻と松茸、カラスミのソース

¥2,545(2,800)

Piedmont [Tagliolini] with Seared Pike Conger, Matsutake Mushrooms and Bottarga Sauce



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 本日の鮮魚の炭火焼き カブのスープ

¥2,727(3,000)

Charcoal Grilled Fresh Fish with Turnip Soup

炭火で香ばしく焼き上げた鰻のアグロドルチェ ハーブとクレソンのサラダ添え ポルト酒のソース

¥2,909(3,200)

Charcoal Grilled Eel Agrodolce with Herb and Watercress Salad, Port Wine 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.

栃木県産那須高原豚肩ロース ペヴェラータソース

Charcoal Grilled Pork with Pepperata Sauce

¥3,181(3,500)

オーストラリア産仔羊背肉の炭火焼き カチャトーラソース

Charcoal Grilled Lamb Loin with Cacciatora Sauce

¥4,272(4,700)

国産牛サーロインの炭火焼き 赤ワインのソース

Charcoal Grilled Beef Sirloin with Red Wine Sauce

¥5,000(5,500)



Dolce

デザート

デザートセット

¥1,091(1,200)

(デザート盛り合わせ + 食後のお飲み物)

Dessert set
(Assorted desserts + drinks after meals)

Drinks

お飲み物

コーヒー (Hot or Ice)	Coffee (Hot or Ice)	¥455(500)
紅茶 (Hot or Ice)	Tea (Hot or Ice)	¥455(500)
エスプレッソ (Hot)	Espresso (Hot)	¥455(500)
カプチーノ (Hot or Ice)	Cappuccino (Hot or Ice)	¥455(500)