

Cena menu デイナーメニュー (すべて税別)

当店の食材は主に生産者様の農場、農園をシェフ自ら訪れ厳選し取り扱いさせて頂いております。

その日食べるものを真剣に考え、楽しくお食事して頂けたら幸いです。

下記の分量は **すべて1人前** ですので、その日の気分で食べたいものを食べただけ！



ふらっとお一人様でもグループでもワイン片手にいろいろ楽しめます。

〈前菜〉Antipasto



〈野菜〉Verdure

* 厳選野菜のピクルス	480	* 有機オリーブのマリネ	580
* 美味しいソルッコラのサラダ	780	* ナスのカポナータ	680
* 檜原キノコの香草マリネ	680	* 厳選野菜とラルド	880
* 糖度8以上!! 新人参“ちはま”のバーニャカウダソース 人気No.1			580
* ヴェネト産フレッシュホワイトアスパラのビスマルク風(2本) 季節限定			1480

〈魚〉Pesce

* アジ、ブラッドオレンジとチェリートマトのマリネ 人気No.1			780
* イワシのマリネ 美味しい赤玉ねぎのソース ハーブサラダ仕立て			880
* サーモンマリネ ホワイトアスパラ ピスタチオとマスカルポーネ			1280
* 天然真鯛のソテー カブ オリーブ			1380

〈肉〉Carne

* パルマ産生ハムとフルーツ	1080	* 松阪豚自家製ボイルハム	780
* ニンニク入りサラミ	580	* 鹿とフォアグラの焼きパテ	980
* ピカンテサラミ(辛)	580	* モルタデッラ	680
* パルマ産生ハム、サラミの盛り合わせ			1480
* トリッパと白いんげん豆のピリ辛トマト煮込み 人気No.1			1080
* 二宮さんの鴨肉の低温調理 さつまいもとヴァインコット			1580

〈チーズ〉Formaggio

* パルマ産生ハムとマスカルポーネ、苺のカネロニ 季節限定			1280
* 水牛モッツァレラとトマト、ブラッドオレンジのカプレーゼ 人気No.1			1080
* チーズとドライフルーツの盛り合わせ			1380