

## Today's chef's recommendation

今夜のシェフのおすすめ



### Antipasto Freddo 冷前菜

#### ・本日の鮮魚カルパッチョ

Today's fresh fish carpaccio

シェフが直接買い付けた鮮魚をその日ベストの状態でご提供致します。

### Pasta パスタ

#### ・本日のパスタ

Today's pasta

素材の旨味をダイレクトに感じられる様、色々なパスタで仕立てます。

### Pesce お魚

#### ・本日のお魚料理

Today's fish dish

石川県産を中心に旬のお魚とシェフおまかせのスタイルで！！

### Carne お肉

#### ・本日のお肉料理

Today's meat dish

地元産はもちろん、国内外問わず厳選のお肉をご用意！！



…当店おすすめのメニューです

## Antipasto 前菜

- ・イタリア直送 Burrata チーズ 本日の仕立て(数量限定) Italian burrata cheese ￥2,580
- ・本日鮮魚のカルパッチョ Today's fresh fish carpaccio (1人前) ￥1,200 ~
- ・自家製パテドカンパーニュ Homemade pate de campagne ￥1,080
- ・生ハムサラダ 自家製ドレッシングで Prosciutto ham salad with homemade dressing ￥1,580
- ・生ハム (スペイン産最高級種ハモンテルエル) Prosciutto (Spanish top quality Jamon de Teruel) ￥2,200
- ・チーズの盛り合わせ Assorted Cheese ￥1,800 ~
- ・特製ガーリックトースト Special garlic toast ￥750
- ・やわらか丸パン Round bread (2ヶ) ￥300

## Primo Piatto, Pasta, Rizotto プリモ、パスタ、リゾット

- ・イタリア直送チーズのリゾット Cheese risotto mixed in a Italian cheese bowl ￥1,700
- ・ボロネーゼ タリアテッレ Bolognese tagliatelle ￥1,900
- ・カプレーゼ風トルテッリ(リコッタチーズとトマトの包みパスタ) Tortelli caprese style ￥1,880
- ・アラビアータ ペンネ Arrabiata Penne ￥1,780
- ・セピエネロ(イカ墨)の生パスタ トンナレッリ Squid ink fresh pasta tonnarelli ￥2,400

## Secondo piatto メインディッシュ

- ・群馬県産くちどけ加藤ポークのロースト Roasted pork ￥3,800
- ・鴨肉のロースト Roasted Duck ￥3,200
- ・本日の牛肉 Today's beef ￥4,500 ~

## Dolce ドルチェ

- ・パンナコッタ 桜の香り Panna cotta cherry blossom flavor ￥720
- ・オーガニックカカオのチョコレートテリーヌ Terrine chocolat ￥780
- ・アフォガード(バニラアイス+エスプレッソ) Affogato (Vanilla ice cream + espresso) ￥880
- ・本日のジェラート Today's gelato
  - ピスタチオ Pistachio ￥650 / バニラ Vanilla ￥550 / カシス Cassis ￥550