

2025/04/23



Antipasti前菜

石川産イワシのシンプルなレモンマリネ¹¹⁰⁰

北海道産ウニと御前崎産生シラスのカペッリーニ²⁰⁰⁰

燻製したホタテと大山地鶏のテリーヌ サラダ添え¹³⁰⁰

スペシャリテ掛川石山さんのトマトの冷たいスープ 水牛のモツ
ツアレツラと¹⁵⁰⁰

春野菜の蒸し煮 カリカリヘーゼルナッツと¹²⁰⁰

フレッシュチーズとハーブを詰めたロールケーキ¹²⁰⁰

余市産ムール貝の白ワイン蒸し¹⁵⁰⁰

Primi piattiパスタ

ボローニャ風トマトソース「ブーロ・エ・オーロ」 パツパル
デツレで¹⁸⁰⁰

静岡産新玉ねぎとローズマリー、パルミジャーノ・レジャー
ノのシンプルなスパゲッティ¹⁵⁰⁰

大分産真鯛とアサリのラグー ハーブと緑茶のパスタで¹⁸⁰⁰

スペシャリテ山椒とペコリーノ・ロマーノのペンネ¹⁷⁰⁰

手打ちオレキエツテとそら豆のソース¹⁹⁰⁰

蝦夷鹿のラグーを詰めたラビオリ 白小豆クリーム¹⁹⁰⁰

Secondi piatti 主菜

愛知産ヒメコ鯛と新じゃがのセモリナ粉フリット³⁰⁰⁰

大分産真鯛 筍と海藻のタルタルで³⁶⁰⁰

青森産ホロホロ鶏の串焼き バルサミコドレッシングで³⁶⁰⁰

北海道産子牛 ジロールと平茸のソテー³⁵⁰⁰

北海道産子牛コトレッタ かりかりレジャーノとサラダ³⁵⁰⁰

青森産短角牛 掛川石山さんのトマトとロースト³⁸⁰⁰

Dolci デザート

丁寧に使われた苺のソルベとバラのグラニタ コアントローと胡椒¹³⁰⁰

桜のジェラートとリコリスのシュークリーム¹¹⁰⁰

クラシックなチョコレートケーキ ミントのジェラート¹¹⁰⁰

ラベンダーかおるフィナンシェ^{2個 500}

entrata 550, pane 110