

PRIMO PIATTO

- ◇ サワラの燻製とマスター風味のアーリオ・オーリオ
サワラを燻製し粒マスターをアクセントにしたオイルベースのアーリオオーリオ
- ◇ 白身魚と夏野菜のアラビアータ
白身魚ラグーと夏野菜を使った少しピリ辛なトマトパスタ
- ◇ 鶏肉グリルと青じそクリームジェノベーゼ
鶏モモ肉グリルと自家製青しそジェノベーゼのクリームパスタ
- ◇ 力一チヨ工ペペ
ペコリーノとグラナーチーズを使ったローマの郷土パスタ
太目なブロンズタイプのスパゲッตーネ【自家製生パスタ】
- ◇ フレッシュポルチニ茸のタリアテッレ ￥900 (￥990)
フレッシュのポルチニ茸が入荷しました!!
この機会に是非ご賞味ください

SECONDI PIATTI

- ◇ 大山鶏(鳥取)むね肉のグリル
低温調理仕上げの鶏むね肉は外側はパリっと中はしっとり
- ◇ 望来豚の炭火焼き
北海道石狩産の望来豚はやわらかく肉質も上質な豚肉です
- ◇ 仔羊ハーブマリネのグリル ￥600 (￥660)
数種類の香草でマリネしたラム肉のグリル
- ◇ 葡萄牛サーロインのビステッカ ￥900 (￥990)
肉質に定評のある100%アンガス種の血統牛に
葡萄粕を添加した肥料にこだわった豪産ブラックアンガス牛