Verdura お野菜

選べるお野菜3種盛り合わせ¥930

Assorted vegetable appetizer (three choices) flavor

- •揚げナスのマリネ アラビアータ風 Marinated fried eggplant with tomato sauce
- シイタケのエシャロットバター風味 Roasted Shiitake flavored with eshallot butter
- ウドのボリート 粒マスタード和え Marinated Boiled udo with mustard

- 人参の温かいラペ セージとバターで Carrot râpée with sage and butter
- さつまいものハチミツレモン煮 Simmered sweet potato with honey and lemon
- カボチャのマリネ ローズマリー風味 Marinated pumpkin with rosemary

Insalata +>5	Small	Large		
グリーンサラダ Vegetable salad	¥410	¥620		
• 大山鶏のシーザーサラダ Caesar salad with "Daisen" chicken	¥600	¥850		
• 海の幸サラダ Seafood salad with onion dressing	¥650	¥900	バーニャカウダ Bagna cauda 残ったソースはお料理につけて自分だけの味に	¥1,380



★ ホタテ貝柱とパプリカのマリネホタテ貝とパプリカをシェリーヴィネガー香るマリネで



※ 低温調理した大山鶏のトンナートソース しっとりと仕上げた鶏ムネ肉を自家製ツナのソースと共に!



※ タコと蕪・トマトのアヒージョ 旨味の濃いタコとカブをピリ辛のオイルで仕上げました

	<u>Tapas</u> 前菜	
	• 本日のカルパッチョ Fish carpaccio	¥780
	• タスマニアサーモンとサワークリーム Tasmanian salmon and Sour cream	¥750
	 魚介のマリネレモン風味 Marinated seafood with lemon 	¥750
紫	• ホタテ貝 柱とパプリカのマリネ Marinated paprika and scallop	¥880
	• フォアグラのムースとフライドポテト Foie gras mousse and fried potato	¥680
	• 3 種のソーセージ盛り合わせ Assorted sausage	¥880
泰	• 低温調理した大山鶏のトンナートソース Sous vide cooked Daisen with tuna creamy sauce	¥650
紫	• タコと蕪 • トマトのアヒージョ Stewed octopus, turnip and tomato with garlic oil	¥840
	• 国産牛リッパと白インゲン豆のトマト煮込み Stewed torippa and white kidney beans with tomato	¥720
	Pane 12	

Main メイン



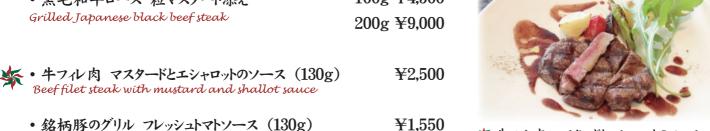
• 厚切り牛リブロースステーキ(500g) ¥5,400 Thick slice of grilled beef

外は香ばしく、中はジューシーに!! 焼きたてのお肉を皆様で楽しくシェアしながらお召し上がり下さい♪

仕上がりに20分程お時間を頂きます It takes 20 minutes to cook.

%L.O.21:40

100g ¥4,500
200g ¥9,000



繁 牛フィレ肉 マスタードとエシャロットのソース 柔らかく、脂肪の少ない上品な味が特徴です

• 銘柄豚のグリル フレッシュトマトソース (130g)	¥1,550



• 香鶏モモ肉のグリル カチャトラソース (150g) ¥1.550 Grilled chicken with cacciatora



• 本日のお魚グリル フレッシュトマトソース ¥1.550 Grilled fish with fresh tomato sauce



☞ 手長エビ "スカンピ" の石窯焼き レモン添え 石窯で焼いた手長エビをレモンでシンプルに!

Pizza Lyyr	Small	Large
マルゲリータ Margherita トマトソース、モッツァレラ、バジル	¥1,130	¥1,650
クワトロ・フォルマッジオ Four kinds of chees モッツァレラ,グラナチーズ、ゴルゴンゾーラ、タレッジョ	¥1,130	¥1,650
 パルマ産生ハムとルーコラ Prosciutto and rocket プロシュート,グラナチーズ,モッツァレラ,ルーコラ 	¥1,340	¥1,850
 ポロ葱とシラスのジェノベーゼ Basil pizza with leek and whitebait on top シラス、ポアロー、ケッパー、バジルソース 	¥1,340	¥1,850

• 自家製サルシッチャとブロッコリーの黒胡椒風味 ¥1,340 ¥1.850 Pizza with house made sausage and broccoli, and black pepper 自家製サルシッチャ・ブロッコリ・モッツァレラ・ペコリーノパウダー・黒胡椒



券石窯 Pizza 当店自慢の石窯焼きピッツァです。 オーダーを頂いてから焼き上げます。

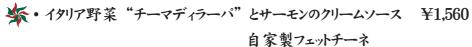
Pasta パスタ

ペペロンチーノ "VILLAZZA 風" スパゲッティーニ Villazza original peperoncino	¥980	
・ボンゴレ(ビアンコ又はロッソ) スパゲッティーニ Spaghettini with vongole (Oil Sauce or Tomato Sauce)	¥1,030	
ورودروا المقامض والمستعدد والمستعد والمستعدد والمستعد والمستعدد والمستعدد والمستعدد والمستعدد والمستعدد والمستعدد وا		

• ズワイガニのトマトクリームソース 自家製タリオリーニ ¥1.650 Tagliolini with crab tomato cream sauce

፟≪・漁師風ペスカトーレ イカスミタリオリーニ ¥1,680 Squid ink Tagliolini with seafood tomato sauce

※ 漁師風ペスかーレ イカスミタリオリーニ 魚介の旨みたっぷりのトマトソースで



House-made fettuccine with "cima di rapa'" and salmon cream

• 岩中豚の自家製ベーコンと赤玉葱のアマトリチャーナ ペンネ ¥1,480 Penne with house made Iwachubacon and red onion tomato sauce

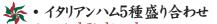
• ジャガイモのニョッキ ゴルゴンゾーラとメープルソース Potato gnocchi with gorgonzola and maple sauce

• 牛挽肉のボロネーゼとモッツァレラのラザニア Bolognese and mozzarella lasagna

• イベリコ豚のグアンチャーレのカルボナーラ リガトーニ Rigatoni with cured Iberico pork jowl carbonara sauce

※ イタリア野菜 "チーマディラーパ" とサーモンの クリームソース 自家製フェットチーネ ほろ苦いイタリア野菜チーマディラーパを合わせて

Prosciutto & Formaggio ハム&チーズ



Assorted Italian ham コッパ、スペック、サルシッチャピカンテ、モルタデッラ、プロシュート (肩ロースの生ハム、スモーク生ハム、ピリ辛サラミ、ボローニャハム、パルマ生ハム)

• パルマ産生ハム Prosciutto

(S)¥900 (L) ¥1,550

• チーズ盛り合わせ Assorted cheeses

¥1.550

ALL¥310

¥1,800

¥1,480

¥1.480

¥1.480



፟ቚ イタリアンハム5種盛り合わせ



☆チーズ盛り合わせ

Stuzzichini おつまみ

• 野菜チップス ・ミックスナッツ Vegetable chips Mixed Nuts

・ピクルス Piekled vegetables • オリーブの盛り合わせ Assorted Olives

• 生チョコレート Ganache Chocolate