

Recommendation

おすすめフェア



◆鯉のタタキ オレンジと香味野菜のサラダ ¥1,370
コリアンダー風味
Seared bonito with orange, aromatic vegetable
and coriander salad

◆帆立貝の炭火焼き キノコと海藻のソテー添え ¥1,820
柚子風味のバターソース
Charcoal-grilled scallops with sautéed mushrooms
and seaweed, yuzu citrus butter sauce

◆ポルチーニ茸と色々なキノコのスープ ¥910
グラナパダーノ風味
Porcini and mixed mushroom soup
with grana padano cheese

◆ジャンボマッシュルームのピッツァ ¥1,820
オニオンソース
Jumbo mushroom pizza with onion sauce

◆サワラとキノコのロースト ¥2,190
エストラゴン風味のソース
Roast fish and mushrooms with tarragon sauce

◆新潟県産雪室熟成黄金豚の炭火焼き ¥2,550
ナッツ風味 4種チーズのソース
Charcoal-grilled snow aged pork with nuts
and 4 cheese sauce

表示の価格は税抜き価格です。All prices are tax-excluded.

Cena

コースメニュー

〈 アンティパスト 〉

鯉のタタキ オレンジと香味野菜のサラダ コリアンダー風味
Seared bonito with orange, aromatic vegetable and coriander salad

〈 スープ 〉

ポルチーニ茸と色々なキノコのスープ グラナパダーノ風味
Porcini and mixed mushroom soup with grana padano cheese

〈 パスタ 〉

天使の海老のトマトクリームソース スパゲティ
Spaghetti with New Caledonian shrimp tomato sauce

〈 ペッシェ 〉

サワラとキノコのロースト エストラゴン風味のソース
Roast fish and mushrooms with tarragon sauce

〈 カルネ 〉

新潟県産雪室熟成黄金豚の炭火焼き ナッツ風味 4種チーズのソース
Charcoal-grilled snow aged pork with nuts and 4 cheese sauce

〈 パン 〉

パン2種盛り
Bread

〈 デザート 〉

デザート盛り合わせ
Dessert mix

〈 ドリンク 〉

コーヒー
Coffee

¥4,630

※こちらのコースのお料理は単品でご注文いただけるものもございます。

Antipasto

アンティパスト

APPETIZER

前菜

- ◆パルマ産 18ヶ月熟成の ¥1,690
プロシュート (生ハム)
Prosciutto of Parma (18-month-aged)
- ◆野菜の炭火焼き ¥1,390
バルサミコソースで
Charcoal grilled seasonal vegetables
with balsamic sauce
- ◆ソーセージの炭火焼き ¥1,500
盛り合わせ
Charcoal grilled homemade sausages
- ◆ニューカレドニア産 ¥1,500
天使海老のフリット
シチリア海塩添え (4尾)
Fritto of shrimps,
served with Sicilian sea salt
- ◆イタリアンチーズ ¥1,810
3種盛り合わせ
Assortment of three kinds of Italian cheese
- ◆三笠会館特製 ¥1,150
鶏の唐揚げ (5ヶ)
Mikasa Kaikan speciality; deep-fried chicken
- ◆自家製 国産鶏レバーの ¥910
パテ クルトン添え
Homemade chicken liver pate and crouton

テイクアウト
できます



COLD APPETIZER

ショーケースの冷製アンティパスト

ALL ¥500

- ◆スパイシーなガーリックシュリンプ
Spicy garlic shrimp
- ◆炭火焼きにした茄子とズッキーニのマリネ
Marinated eggplant and zucchini
- ◆チェリーモッツアレラと
カラフルトマトのカプレーゼ
Caprese
- ◆ヤリイカとブロッコリーのガーリックマリネ
Marinated spear squid and broccoli with garlic
- ◆ニシンとウイキョウのマリネ オレンジ風味
Herring and fennel, marinated with orange
- ◆4種オリーブのハーブオイル漬け
Marinated olives

BREAD パン

- ◆ガーリックトースト (2ヶ) ¥580
Garlic toast
- ◆パン2種盛り ¥330
Bread

SALAD サラダ

- ◆いろいろな野菜を使った新鮮サラダ ¥910
Fresh salad mix
- ◆ロメインレタスと削りたて
グラナパダーノチーズのシーザーサラダ ¥1,390
Caesar salad with romaine lettuce and grana padano cheese



表示の価格は税抜き価格です。All prices are tax-excluded.

Pizza

窯焼きピッツァ

テイクアウト
できます

- ◆ トマトソースとバジルの
シンプルなピッツァ ¥1,210
Pizza with tomato and basil

テイクアウト
できます

- ◆ ピッツァ マルゲリータ ¥2,110
(モッツアレラチーズ100%)
Pizza Margherita (with 100% mozzarella cheese)

- ◆ ピッツァ ウーヴァ・ラーラ ¥1,820
(モッツアレラ・ブリー・生ハムのロール状のピッツァ)
Pizza UVA RARA
(Pizza rolled up with mozzarella, brie and prosciutto inside)

- ◆ 色々なキノコのピッツァ ¥1,670
Pizza with mushrooms

- ◆ 8種チーズのピッツァ ¥2,110
“オット フォルマッジ”
(ゴルゴンゾーラ・タレッジオ・グラナパダーノ・リコッタチーズなど)
Pizza with eight kinds of cheese
(gorgonzola, taleggio, grana Padano, ricotta, etc.)



Pasta

パスタ



- ◆ シンプルなトマトソースの
スパゲティ ¥1,300
Simple tomato sauce spaghetti

- ◆ 海老とズッキーニが入った
フェットチーネ ¥1,560
アメリカーナソース
Sauce americaine fettuccine
with prawns and zucchini

- ◆ ゴルゴンゾーラチーズと
イチジクのニョッキ ¥1,670
Gnocchi with
gorgonzola cheese and fig

- ◆ いろいろ野菜とボツタルガの
ペペロンチーノ アンチョビ風味 ¥1,610
Anchovy flavoured spaghetti
“al peperoncino” with mixed
vegetables and bottarga

- ◆ 天使海老と魚介のペスカトーレ ¥1,950
(オイルベース or トマトベース)
Spaghetti “alla pescatora”
with shrimps and seafood
(olive or tomato based)

Main dish

メインディッシュ

GRIGLIATA ALLA BRACE

備長炭火焼き料理

- ◆若鶏の炭火焼き(1/2羽) ¥1,620
ポテト添え
ローズマリー風味
Charcoal grilled chicken (1/2)
served with potatoes
- ◆新潟県産 雪室熟成黄金豚の炭火焼き 黒胡椒風味 ¥2,290
Charcoal grilled pork loin
with black pepper
●雪室熟成 黄金豚
新潟県産ブランドポーク「越乃黄金豚」を、雪を利用した自然の貯蔵庫で雪温熟成(スノーエージング)。柔らかくしつとりと旨味の増した豚肉。
- ◆骨付き仔羊肉の炭火焼き(2本) ¥2,970
香草オイル
Charcoal grilled lamb chops (2pieces),
with fragrant herb oil
- ◆US産牛リブブ羅斯肉の炭火焼き(200g) ¥3,340
Charcoal grilled beef rib



Risotto リゾット

- ◆天使海老のリゾット ¥1,650
Risotto with shrimps
- ◆ゴルゴンゾーラチーズのリゾット ¥1,490
Risotto with gorgonzola cheese

Soup スープ

- ◆玉ねぎをじっくり炒めたオニオングラタンスープ ¥1,020
Onion gratin soup

Dessert

デザート



1 熱々の焼き柿
バニラジェラートのせ
Baked Persimmon with vanilla gelato

¥880

2 モンブラン バニラジェラート添え
Mont blanc cake with vanilla gelato

¥850

3 ティラミス
Tiramisu

¥750

4 クレームブリュレ
ピスタチオのジェラートをのせて
Crème brûlée with pistachio gelato

¥730

5 アッフオガート バニラジェラートに
エスプレッソをかけて
Gelato affogato

¥670

6 カボチャのプリン・ア・ラ・モード
Pumpkin pudding à la mode

¥880

7 オレンジタルト
2色のジェラート添え
Orange tart with gelato

¥850

8 ピスタチオのジェラート
Pistachio gelato

¥630

[15:00—18:00限定] +¥220で、コーヒーor紅茶がつきます

Drink

ドリンク

◆コーヒー Coffee	¥410
◆アイスコーヒー Iced coffee	¥510
◆エスプレッソ Espresso	¥360 ダブル ¥510
◆カフェラッテ(アイス/ホット) Caffelatte	¥540
◆紅茶(ダージリン) Tea(Darjeeling)	¥410
◆アイスティー Iced tea	¥510
◆シチリア産ブラッドオレンジジュース Blood orange juice	¥610
◆白桃のジュース Peach juice	¥610
◆グレープフルーツジュース Grapefruit juice	¥610
◆ジンジャーエール Ginger ale	¥610
◆自家製ジンジャーエール(辛口) Homemade ginger ale(dry)	¥730
◆烏龍茶 Oolong tea	¥610

osteria UVA RARA
mikasa haikan