

Cold appetizers 冷製前菜

5種のアンティパスト盛り合わせ Five appetizers	¥1,880
鮮魚のカルパッチョ ウイキョウとリーフ野菜を添えて Fresh fish carpaccio with dill and leaf vegetables	¥2,000
ブレザオラ(牛肉の生ハム)のカルパッチョ ルッコラとパルミジャーノのサラダ Bresaola (Dry cured beef ham) with rocket salad and parmigiano reggiano	¥2,000
水牛のモッツアレラチーズとフルーツトマト、ルッコラのサラダ Buffalo mozzarella, fruity tomatoes and wild rocket salad	¥2,400

Hot appetizers 温製前菜

ムール貝のインペパータ Steamed mussels with pepper	¥1,800
トリッパと白インゲン豆のトマト煮込み Braised tripe and white beans in tomato sauce	¥1,850
彩り野菜のバーニャカウダ Bagna cauda	¥1,900

Salad サラダ

新鮮野菜のサラダ アチェートバルサミコ風味 Fresh vegetable salad with balsamic vinegar dressing	¥1,500
4種チーズの温かいソースをかけた野菜サラダ Vegetable salad with melted 4 cheese dressing	¥1,850
ロメインレタスのシーザーサラダ グラナパダーノチーズのラスパデューラとともに Caesar salad with shaved grana padano cheese	¥1,850

Primi piatti プリモピアット

～小麦にこだわったマンチーニ社のスパゲティを様々な味わいで～

完熟トマトソースのスパゲティ バジリコ風味 Spaghetti with ripened tomato and basil sauce	¥1,800
ニンニクと唐辛子のスパゲティ ペペロンチーニ Spaghetti aglio, olio e peperoncino	¥1,800
サルデーニャ産 カラスミと青唐辛子のスパゲティ Spaghetti with botargo and green chilies	¥2,100
柔らかく煮込んだイカ墨のスパゲティ Spaghetti with squid ink	¥2,100
<当店名物> パルミジャーノ・レジャーノの器で和えたスパゲティ Our specialty Parmigiano reggiano cheese wheal spaghetti	¥2,400

※当店は“仕上げの塩”に高知県の天日塩職人「田野屋 塩二郎」のMezzaninoオリジナルブレンド塩を使っております。
※美味しさを引き出すため、甲殻類のお料理は殻ごと調理しております。

16時以降は、サービス料(10%)を頂戴致します。Service charge(10%) will be charged after 16:00.
表示の価格は税込み価格です。All prices are tax included.

Homemade fresh pasta and risotto 自家製フレッシュパスタとリゾット

フンギポルチーニのタリアテッレ 軽いクリームソース Tagliatelle with porcini mushroom light cream sauce	¥2,400
オマール海老半身を使ったタリオリーニ エストラゴン風味のトマトソース Tagliatelle with half lobster and tarragon tomato sauce	¥3,980
ボローニャ風ラグーを和えた タリアテッレ Tagliatelle with Bologna style meat sauce	¥1,980
フンギポルチーニのリゾット Funghi porcini risotto	¥2,400
イカ墨のリゾット レモンの香りを添えて Lemon scented squid ink risotto	¥2,100

当店のリゾットは、イタリアの『カルナローリ米』を使用しています。
アルデンテの歯ごたえを保ったままスープの旨味をしっかりと閉じ込め
でんぷんを多く含んでクリーミーな仕上がりとなるのが特徴です。

Fish dishes 魚料理

カナダ産 オマール海老の炭火焼き Charcoal-grilled half lobster	<半身>¥4,000 <一尾>¥8,000
Charcoal-grilled lobster	
本日の魚フィレの炭火焼き 数種ハーブのソース Charcoal-grilled fresh fish filet of the day with herb sauce	¥3,200

Meat dishes 肉料理

鹿児島県産 黒豚ロース肉の炭火焼き Charcoal-grilled black pork loin	(180g) ¥3,400
仔羊背肉の炭火焼き ローズマリー風味 Charcoal-grilled lamb back with rosemary	(1p 160g) ¥3,600
イタリア産 乳飲み仔牛の炭火焼き Charcoal-grilled milk fed veal	(150g) ¥3,900
イタリア産 乳飲み仔牛のサルタート フンギポルチーニのソース Sautéed milk fed veal with porcini mushroom sauce	(120g) ¥3,800
赤ワインでじっくり煮込んだ牛頬肉のストラコット Stewed beef cheek in red wine	¥3,600
北海道釧路産「星空の黒牛」のタリアータ Black beef tagliata	(150g) ¥5,400
北海道釧路産「星空の黒牛」ロース肉の厚切りビステッカ Black beef steak	(400g) ¥13,800

※当店は“仕上げの塩”に高知県の天日塩職人「田野屋 塩二郎」のMezzaninoオリジナルブレンド塩を使っております。
※美味しさを引き出すため、甲殻類のお料理は殻ごと調理しております。

16時以降は、サービス料(10%)を頂戴致します。Service charge(10%) will be charged after 16:00.
表示の価格は税込み価格です。All prices are tax included.