

## PASTA "パスタ"

旬の浅利とミニトマト、うるいの"ボンゴレ マキアート" スパゲッティ →オイルベースにミニトマトが染みわたる、"マキアートスタイル"で仕上げた春のスペシャルティ。 SPAGHETTI Vongole Macchiato with Spring Clams, Cherry Tomatoes & Urui	2400
生ウニのトマトクリームソース スパゲッティ (1.8mmの太めのパスタで) SPAGHETTI with Fresh Sea Urchin in Tomato Cream Sauce	2500
解禁!"生桜エビ"と「さぬきのめざめ」グリーンアスパラガスのスパゲッティーニ SPAGHETTINI with Fresh Sakura Shrimp and Green Asparagus	2400
京都 大原野の筍を使った春のカルボナーラ スパゲッティ (1.8mmの太めのパスタで) CARBONARA SPAGHETTI with Bamboo Shoot	2400
トリッパ (牛ハチノスのトマト煮込み) アラビアータ ペンネリガーテ TOMATO SAUCE PENNE RIGATE with TRIPPER "ARRABBIATE"	2400

## SECONDO "メイン料理"

スカンピ海老の香草パン粉焼き HERB-CRUSTED SCAMPI	2200
山形豚ロース肉の備長炭グリル CHACOAL-GRILLED PORK LOIN	2800
福岡県産博多地どり骨付きモモ肉とじゃがいも、キノコのオーヴン焼き OVEN-ROASTED "HAKATA JIDORI" CHICKEN THIGH ON THE BONE WITH POTATOES & MUSHROOMS	3200
宮崎県産 尾崎牛モモ肉の備長炭グリル 20年熟成バルサミコソースとルッコラ、パルミジャーノ CHACOAL-GRILLED WAGYU "OZAKI" BEEF with AGED BALSAMIC SAUCE	4200

\*メイン料理はご用意にお時間を頂きますので予めご了承ください。