

# DINNER

## Speciale! 季節のおすすめ

ズワイガニとオレンジキャロットラペ サラダ 1000  
 ホワイトバルサミコ酢とマンダリンオレンジのドレッシングで  
 Salad with helmet crab

ヤリイカのグリル 焦がしアンチョビソース 1200  
 万願寺唐辛子を添えて  
 Grilled squid & manganji pepper

本日のカルパッチョ (スタッフにお尋ね下さい) 1600  
 Today's Carpaccio

オーヴンでスキレット蒸焼きにした 1980  
 新鮮野菜のバーニャカウダ  
 Bagna cauda  
 \*ご用意にお時間を頂きますので予めご了承ください。

### "5108 GOTOBAR MUSSELS"

活きたままの状態です翌日に日本へと届く、  
 オランダ産「王様の海のごちそう」活ムール貝です。



カナルカフェ名物! 新鮮活ムール貝の白ワイン蒸し  
 Mussels steamed in white wine

S (100g) - 1100  
 M (200g) - 2200  
 L (300g) - 3300

+¥200でフライドポテト or スライスバゲットを追加できます。  
 (ムール貝ご注文のお客様のみのオプションです)

## Antipasto 前菜

シーザースパイシーチキンサラダ M - 880  
 Caesar salad with spicy chicken L - 1600

ニースサラダ M - 880  
 Salad nicoise L - 1600

ピザ生地で作ったフォカッチャ 250 / 2p  
 Focaccia

自家製いろいろピクルス 460  
 Mixed pickles

自家製鶏白肝のレバーパテ 660  
 Liver-pate

生ハム・サラミの盛り合わせ 1400  
 Assorted uncured ham & salami

フランス産生ハム 1000  
 ジャンボン オーヴェルニュ フェルミエ 18ヶ月  
 Uncured ham

フランス産生ハムとブッラータチーズ 2200  
 季節のフルーツを添えて  
 Uncured ham & burrata cheese

フィッシュ&チップス 880  
 Fish & Chips

富山の宝石 白海老のフリット 990  
 Japanese glass shrimp fritter

牡蠣とソフトシェルシュリンプのアヒージョ 1100  
 Today's ajillo

自家製サルシッチャのグリル 1320 / 2p  
 Salsiccia (italian sausage)

## Piccolo antipasti 選べる小さな前菜3種盛合せ 1650



桜エビと青のりのゼッポリーニ



サザエのブルゴーニュ風  
 オーヴン焼



鶏もも肉のコンフィ  
 ハニーマスタード添え



本日のフリッタータ



鴨砂肝と新玉ねぎのコンフィ



色々野菜のカポナータ



パテドカンパーニュ  
 ピクルス添え



たこと新ジャガイモ、  
 オリーブのサラダ



牡蠣の真っ黒フリットと  
 スパイシーキャベツ



しめ鯖と焼き茄子  
 サルサヴェルデ

テーブルチャージ ¥500

(チャームとしてポップオーバーをご用意いたします)