

Pasta パスタ ~旬の食材を活かして~

"OIL"

いろいろ魚介のナポリ風サラティエリ (手打ちパスタ)
(ムール貝、浅利、はまぐり、海老、イカなど)
Oil sauce scialatielli with seafood
2200

北海道仙鳳趾産 牡蠣と色々キノコのマーレモンテ
スパゲッティ すだち風味 (1.5mmの細めのパスタで)
Oil sauce spaghetti with oyster & mushrooms
2000

北海道産真鱈の白子と九条ネギのスパゲッティ
(1.9mmの太めのパスタで)
Oil sauce spaghetti with cod milt & japanese leek
2000

"RAGU"

イタリア産 栗とポルチーニ茸の
宮崎牛のラグーソース パッパルデッレ (幅太の平たいパスタ)
Ragout sauce pappardelle with chestnut & porcini
2200

"TOMATO"

フィノッキオを効かせた自家製サルシッチャと
ンドウイヤ (辛い豚肉ペースト)、湘南レッド (赤玉ねぎ) の
メッツィ リガトーニ (ショートパスタ)
Mezzi Rigatoni with italian sausage,
nduja & red onion
2000

ズワイガニのトマトクリームソース スパゲッティ
(1.9mmの太めのパスタで)
Tomato cream sauce spaghetti
with helmet crab
2200

Secondo 肉・魚介料理

スカンピ海老と北海道産ホタテの香草パン粉焼
Shrimp Scampi & Scallops
2640

山形豚ロース肉の備長炭グリル
Charcoal-grilled pork
2860

博多地鶏骨付モモ肉、インカ芋とキノコのオーヴン焼き
Oven-baked Chicken with potatoes & mushroom
3080

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
Boeuf Bourguignon
3190

宮崎県産 尾崎牛もも肉のタリアータ 備長炭グリル
ルッコラとバルミジャーノのサラダ 熟成バルサミソース
Thinly sliced Japanese beef with salad
3960

*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。