

ANT
IPA
STO

SPECIALITA!

本日のおすすめ前菜料理

<ul style="list-style-type: none"> ・本日のアヒージョ Today's ajillo 1100 ・パルマ産生ハムとブッラータチーズ 季節のフルーツを添えて Uncured ham & burrata cheese 1980 	<ul style="list-style-type: none"> ・富山の宝石 白海老のフリット Japanese glass shrimp fritter 990

<ul style="list-style-type: none"> ★ 豚肉とサルシッチャのアルザス風煮込み choucrouste garni 1540 	<ul style="list-style-type: none"> ★ 昆布めした桜鯛の熟成カルパッチョ Today's carpaccio 1650
<ul style="list-style-type: none"> ★ 春の山菜と魚介のフリットミスト Spring vegetables & seafood fritter 2200 	<ul style="list-style-type: none"> ★ 色々春野菜のバーニャカウダ Bagna cauda 1980

insalata e stuzzichino

サラダ・おつまみなど

<ul style="list-style-type: none"> ・シーザースパイシーチキンサラダ Caesar salad with spicy chicken M - 880 L - 1320 ・ニースサラダ salad nicoise M - 880 L - 1320 ・いろいろピクルス 460 Mixed pickles ・自家製レバーパテ 660 Liver-pate ・フィッシュ&チップス 880 Fish & Chips ・自家製パテ ドカンパーニュ ピクルス添え 1320 Pate de campagne

salumeria

生ハムやサラミ

<ul style="list-style-type: none"> ・生ハム・サラミの盛り合わせ 1210 Assorted uncured ham & salami ・モルタデッラハム 770 Mortadella ・コッパ (香辛料を効かせた生ハム) 750 Coppa ・パルマ産18か月熟成生ハム 880 Palma's uncured ham (18 month)
--

Cozze al vino

★ ムール貝

カナルカフェ名物!
味、身の大きさ、全てが別格の絶品ムール貝をぜひ。

～カナダ ソルトスプリングアイランド産～

”活ムール貝の白ワイン蒸し”
フライドポテト添え

Mussels steamed in white wine

2750

★ マークのメニューは17時以降の提供となります。

*表示価格は全て税込です。

*テーブルチャージ ¥500