

# Appetizers ~ 前菜 ~

- \*ちょっとお先に・・・グリーンオリーブとドライトマト ¥670-  
風味豊かなグリーンオリーブと食べやすいセミドライトマト 食前酒どうぞ・・・  
*Green Olive & Dried Tomatoes*
- \*とりあえず・・・おまかせ前菜 5 種類の盛り合わせ ¥ 2,000~  
迷っているときはおまかせ下さい! 苦手などのご要望をお伝え下さい。(2名様より)  
*Assorted 5 kinds secret appetizers*
- \*こだわり! パルマ産手切り生ハム(24ヶ月熟成) ¥1,190-  
食材の町・パルマ産にこだわり、切りたてのしっとり感と肉厚で食べ応えのある生ハムです  
*24 months aged hand-cut raw ham*
- \*本日の鮮魚のカルパッチョと彩りお野菜 ¥1,280-  
お魚は少し厚めにカットしております。たっぷりの有機野菜とご一緒にお召し上がり下さい  
*Fresh fish carpaccio & organic vegetables*
- \*ホタテ貝とサーモンのテリーヌ ~タスマニア・マスタード添え~ ¥1,110-  
ホタテの甘みとサーモンの旨みが引き立つ名物テリーヌ。粒マスタードはお好みで!  
*Scallop & Salmon Terrine*
- \*イタリア直送・水牛モッツアレラチーズのカプレーゼ ¥1,050-  
ナポリ名物!モッツアレラは水牛にこだわり、トマトとバジリコだけのシンプルさがウリ!  
*Caprese(Fresh tomato & from italy mozzarella cheese)*
- \*産地直送・11品目以上入った有機野菜たっぷりのサラダ ¥1,190-  
ごろごろとしたお野菜を簡単に合えただけ 野菜本来の味わいをお楽しんで下さい  
*Salads of 11 kinds organic vegetables*
- \*トリッパとフレッシュモッツアレラのオーブン焼き ¥1,280  
柔らかく煮込んだハチノスにミント入りトマトソースとチーズをのせて焼き上げました  
*Oven baked trippa on tomato sauce & mozzarella*
- \*いろんなイタリアチーズ 4 種類の盛り合わせ ¥1,010-  
ハード、ウォッシュ、ゴルゴンゾーラなどイタリアを代表するチーズをワインと一緒にどうぞ  
*Assorted cheese from Italy*

\*アラカルトをご注文のお客様には、パン代(コペルト)として、おひとりさま¥370 頂戴致します。

\*メニューの表示価格はすべて税抜価格となっております。

# Spaggetti & Risotto ~スパゲッティ&リゾット~

## \*削りたて！秋トリュフ(グレートリュフ)のリゾット ¥1,690-

~魚沼産コシヒカリ 氷温熟成雪蔵仕込み 使用~

今、最も美味しい黒トリュフたっぷりの人気リゾット！直前に削りたてをのせてお届けします  
*Cheese Risotto on Truffle*

## \*ポルチーニとブラウンマッシュルームのスパゲッティ ¥1,330-

ポルチーニ香るきのこの旨みが染み渡るパスタです。季節を感じる1品をお楽しみください！  
*Mushroom Sauce Spaghetti of Porcini Mushrooms*

## \*スモークサーモンと小エビのクリームソース スパゲッティ ¥1,500-

海の幸の旨み引き立つほうれん草も入ったゴルゴンゾーラ風味のクリームソースです。  
*Gorgonzola Cream sauce Spaghetti of Smoked Salmon & Shrimp & Spinach*

## \*マグロホホ肉のトマトソース スパゲッティ 有機ルッコラ添え ¥1,440-

ジューシーなマグロの食べ応えのあるトマトソース ケッパー&オリーブのアクセント！  
*Tomato sauce Spaghetti of Tuna cheek & Organic Ruccola*

## \*昔の味たまごのスパゲッティカルボナーラ ¥1,220-

セントベーネー番の名物の特徴は生クリームを使わないローマ風 ひと味違いますっ!!  
*Spaghetti Carbonara (Egg & cheese & pepper)*

## \*新鮮なウニのクリームソース スパゲッティ ¥1,890- (数量限定)

新鮮なウニにこだわり、ソースとさらに上にもウニ乗せる贅沢ぶり トマトの酸味が隠し味!  
*Cream sauce spaghetti in sea urchin*

# Maindish ~メイン料理~

## \*山形県認定豚ロース肉のグリル ~バルサミコソース~ ¥2,130-

甘い脂身が特徴 ジューシーに仕上げ、12年物のバルサミコソースでお召し上がり下さい  
*Grilled Yamagata pork balsamic sauce*

## \*黒毛和牛のタリアータ ~赤ワインソース~ ¥2,780-

各地の厳選した黒毛和牛の赤身肉しか使いません。肉々しい食感のカットステーキです  
*Grilled Japanese beef with red wine sauce*

## \*本日の鮮魚のグリル 気まぐれソース ¥2,350-

新鮮な鮮魚をシンプルにグリル ソースの好みなどご要望があればお伝えください。

*Grilled fish with capricious sauce*