

Del Giorno!

【おすすめメニュー】

Appetizers ~ 前菜 ~

*真ダコと自家製ピクルスのマリネ ¥1,110
真ダコと甘酸っぱい有機野菜のピクルスと一緒にどうぞ。スパークリングワインと相性抜群!
Marinated Octopus & homemade pickles

*いわしの白ワインマリネ さんしょ風味 ¥1,000
新鮮ないわしをシンプルに仕上げた1品 さんしょ風味でお酒がすすみますっ!!!
White Wine Vinegar Marinade Sardines Japanese Pepper

*本ズワイガニたっぷりの昔の味たまごのオムレット ¥1,300
フワトロに仕上げたコクのあるオムレットの中にたっぷり本ズワイガニの入った贅沢な1品です。
『MUKASHINOAJITAMAGO』Egg omelette in Snow Crab

Pasta Fresca ~手打ちパスタ~

*【数量限定】ボロネーゼと季節野菜の手延べ ラザーニャ ¥1,390-
生地は口の中でとろけます 野菜と牛豚合挽きボロネーゼで優しく仕立てた人気メニュー
Lasagna of Bolognese in vegetables

*ストロツツアプレッティ プレッティ ~モッツアレラとトマトバジリコ~ ¥1,440-
幅広パスタにアサリの出汁とタコの旨みが染み渡る 潮騒を感じる1品をお楽しみ下さい!
Basil Tomato Sauce Strozzapetti in Mozzarella Cheese

*全粒粉のタリオリーニ~ホロホロ鶏の煮込みソース~ ¥1,550-
じっくりコトコト柔らかく煮込んだホロホロ鶏をまるごとソースに!赤ワインと相性抜群!!
Guinea fowl Stewed Sauce Whole wheat flour Tagliolini

Maidish ~おすすめ肉料理~

*北海道 エゾ鹿肉のグリル ~焦がしアンチョビバターソース~ ¥2,500-
この時期定番のエゾ鹿グリル 今年は香ばしく仕上げたアンチョビバターソースでどうぞ!
Grilled EZO Venison of Anchovy Butter Sauce

*牛ほほ肉のトマト煮込み ~赤ワイン風味~ ¥2,440-
こだわりの煮込み料理 お肉は3時間以上煮込まれ、柔らかく口の中でとろけます!
Tomato stewed Japanese Beef Cheek Meat Red Wine tasty