

Specialità

# Inverno Stagionali

冬のおすすめメニュー



## Antipasto

小海老とカブ、  
ブロッコリーのアヒージョ

¥780 (税込¥858)

寒い季節にぴったりな海老を使った王道のアヒージョ。旬のカブとブロッコリーと一緒に。



びんちょう鮭のカルパッチョ  
ハーブサラダ添え

¥900 (税込¥990)

レモンのドレッシングでさっぱりと！  
彩りが綺麗でテーブルが華やかになる一品です。

## Zuppa

特製オニオングラタンスープ

¥380 (税込¥418)

玉ねぎの甘みとベーコンの旨みを活かしたスープ。チーズを乗せて焼き上げたフォカッチャと一緒にどうぞ。



## Pasta



〈ラザニア〉特製ミートソースのラザニア

¥1,380 (税込¥1,518)

ラザニアはエミリア＝ロマーニャが発祥の地。とろけるチーズと何層にも重なったラザニアのもちっとした食感と、焼き上がりの香ばしさが美味しい一品です。



〈スパゲッティ〉炙りびんちょう鮭と

焼きねぎ、カブのペペロンチーノ

ボツアルガ風味 ¥1,480 (税込¥1,628)

炙りびんちょう鮭は食べ進んでいく中でゆっくりと火が通り、味や食感の変化もお楽しみいただけます。



〈タリアテッレ〉

黒毛和牛の自家製ポロネーゼ

¥1,680 (税込¥1,848)

黒毛和牛を使った贅沢でちょっと大人なポロネーゼ。



## Pizza

紅ズワイガニと九条ねぎのトマトソース

¥1,780 (税込¥1,958)

冬の味覚の代表格である『蟹』と、九条ねぎのしゃきしゃきとした食感をお楽しみください。



## Carne

三元豚のハーブソテー

¥1,380 (税込¥1,518)

柔らかい三元豚をセージやローズマリーのハーブミックスの爽やかな香りで焼き上げました。シンプルにレモンと岩塩でお召し上がりください。