

とある冬の日 メニュー

仕入れ状況により、内容は日々大きく変わります。料理はもちろん、盛り付けや付け合わせもその日の顔。
中には、その日限りの一期一会の一皿もあります。
このメニューは、とある一日を切り取ったもの。日々のメニューは、インスタグラムでお知らせしています。

前菜 Antipasto Freddo

	オリーブマリネ <i>Martinated Olives</i> 熟成したオリーブとハーブを特製の油で漬け込み、 熟成後はさらに塩味付けする。最初一杯ももれよくお召し上がりください。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がってください。	400yen
	ベーコンとエビナのキッシュ <i>Bacon & Spinach Quiche</i> 香ばしく焼き上げたパイの中心に、エビダ（はつま）やのり、 新鮮なエビと生野菜を詰め込み、 焼き立ての美味をお楽しみください。	450yen
	ピクルス <i>Picolle</i> 新鮮な野菜を酢と塩で漬けたピクルス。素材の酸味と 塩味が口の中に広がる。ワインやビールのお供にぴったりです。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がってください。	450yen
	鶏レバーモース <i>Chicken Liver Mousse</i> 鶏レバーを丁寧に調理し、お好みで生野菜を加えて召し上がる。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	650yen
	パテ・ド・カンパーニュ <i>Pate & Canapier</i> 熟成した鶏レバーと生野菜を詰め込み、 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	850yen
	鮮魚のカルパッチョ <i>Fresh Fish Catch</i> 新鮮な魚の刺身を特製のソースで漬けたカルパッチョ。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	1,300yen
	マグリとアボカドのタルタル <i>Mediterranean Tapenade</i> 新鮮なマグロとアボカドを特製のソースで漬けたタルタル。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	850yen
	プロシュート <i>Prosciutto</i> 熟成したプロシュートを特製のソースで漬けたプロシュート。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	550yen
	生ハムの盛り合わせ <i>Seafood Platter</i> 新鮮な生ハムと生野菜を特製のソースで漬けた盛り合わせ。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	1,250yen
	ローストビーフのカルパッチョ <i>Roast Beef Catch</i> 新鮮なローストビーフと生野菜を特製のソースで漬けたカルパッチョ。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	1,400yen
	チーズの盛り合わせ <i>Cheese Platter</i> 新鮮なチーズと生野菜を特製のソースで漬けた盛り合わせ。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	3種 900yen 6種 1,500yen

サラダ Insalata

	グリーンサラダ <i>Green Salad</i> 新鮮な生野菜を中心に、お好みの野菜を加えて召し上がる。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	800yen
	生ハムのシーザーサラダ <i>Pasta Salad</i> 新鮮な生ハムと生野菜を特製のソースで漬けたシーザーサラダ。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	900yen
	ベーコンとブルーチーズのサラダ <i>Salad with Bacon and Blue Cheese</i> 新鮮なベーコンと生野菜を特製のソースで漬けたブルーチーズのサラダ。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	950yen
	スパイシー Cobb サラダ <i>Spicy Cobb Salad</i> 新鮮な生野菜と生ハムを特製のソースで漬けたスパイシー Cobb サラダ。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	1,050yen
	タルトフランペ (ベーコン or スモークサーモン) <i>Tartar Francaise</i> 新鮮な生ハムと生野菜を特製のソースで漬けたタルトフランペ。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	1,200yen
	バーニカウダ <i>Pancake</i> 新鮮な生ハムと生野菜を特製のソースで漬けたバーニカウダ。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	1,200yen

フリット Fritto

	フライドポテト <i>Fritto Potato</i> 新鮮な生野菜と生ハムを特製のソースで漬けたフライドポテト。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	650yen
	アンチョビプレート <i>Anchovy Platter</i> 新鮮なアンチョビと生野菜を特製のソースで漬けたアンチョビプレート。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	750yen
	モッツアレラフリット <i>Mozzarella Fritto</i> 新鮮なモッツアレラチーズと生野菜を特製のソースで漬けたモッツアレラフリット。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	600yen
	チキンフリット&ポテト <i>Chicken Fritto & Potato</i> 新鮮なチキンと生野菜を特製のソースで漬けたチキンフリット&ポテト。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	700yen

温菜 Antipasto Freddo

	チキンと菜の花のソテー <i>Chicken & Vegetable Soup</i> 新鮮なチキンと生野菜を特製のソースで漬けたチキンと菜の花のソテー。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	850yen
	砂肝と新じゃがのコンフィ <i>Pasta & Potato</i> 新鮮な砂肝と生野菜を特製のソースで漬けた砂肝と新じゃがのコンフィ。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	650yen
	ソーセージのグリル <i>Sausage Grill</i> 新鮮なソーセージと生野菜を特製のソースで漬けたソーセージのグリル。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	1本 650yen 2本 1,200yen
	アヒージョ (海老 or 牛ステーキ or カマメステーキ) <i>Ahi Steak</i> 新鮮なアヒージョと生野菜を特製のソースで漬けたアヒージョ。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	1,200yen
	キノコとラクレットのフリッタータ <i>Kinoko & Raito</i> 新鮮なキノコと生野菜を特製のソースで漬けたキノコとラクレットのフリッタータ。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	850yen
	トリッパのペンネグラタン <i>Torta di Pollo</i> 新鮮なトリッパと生野菜を特製のソースで漬けたトリッパのペンネグラタン。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	1,000yen
	豚バラと白インゲン豆のスパイス煮込み <i>Pork & Soybean Paste</i> 新鮮な豚バラと生野菜を特製のソースで漬けた豚バラと白インゲン豆のスパイス煮込み。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	850yen

その他 Others

バゲット <i>Baguette</i>	300yen
ガーリックトースト <i>Garlic Toast</i>	400yen
アンチョビトースト <i>Anchovy Toast</i>	450yen
ハムカツサンド <i>Ham Cut Sandwich</i>	900yen
エビカレー <i>Shrimp Curry</i>	900yen

パスタ・ピザ Pasta / Pizza

	トレビスのカルボナーラ トリュフ風味 <i>Truffle Carbonara with Truffle Sauce</i> 新鮮なトレビスと生野菜を特製のソースで漬けたトレビスのカルボナーラ トリュフ風味。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	1,200yen
	ボロネーゼ <i>Bolognese</i> 新鮮なボロネーゼと生野菜を特製のソースで漬けたボロネーゼ。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	1,200yen
	ナポリタン <i>Napoli</i> 新鮮なナポリタンと生野菜を特製のソースで漬けたナポリタン。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	1,150yen
	ワタリガニと菜の花の Pasta <i>Wattle Gani & Rapeseed Flower Pasta</i> 新鮮なワタリガニと生野菜を特製のソースで漬けたワタリガニと菜の花の Pasta。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	1,400yen
	カトロフォルマッジ <i>Cacio & Pepe</i> 新鮮なカトロフォルマッジと生野菜を特製のソースで漬けたカトロフォルマッジ。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	1,300yen
	アスパラとベーコンのピスマルク <i>Asparagus & Bacon</i> 新鮮なアスパラと生野菜を特製のソースで漬けたアスパラとベーコンのピスマルク。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	1,300yen
	サルシッチャのオルトナール <i>Salmon & Potato</i> 新鮮なサルシッチャと生野菜を特製のソースで漬けたサルシッチャのオルトナール。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	1,300yen

メイン Secondo piatto

	鹿児島県産 黒豚グリル <i>Black Truffle</i> 新鮮な鹿児島県産 黒豚と生野菜を特製のソースで漬けた黒豚グリル。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	1,700yen
	牛ハラムのステーキ&フリット <i>Beef Steak with Frites</i> 新鮮な牛ハラムと生野菜を特製のソースで漬けた牛ハラムのステーキ&フリット。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	1,500yen
	仔羊の香草パン粉焼き <i>Lamb Shank</i> 新鮮な仔羊の肉と生野菜を特製のソースで漬けた仔羊の香草パン粉焼き。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	1,950yen
	牛ホ肉の赤ワイン煮込み <i>Beef Bourguignon</i> 新鮮な牛ホ肉と生野菜を特製のソースで漬けた牛ホ肉の赤ワイン煮込み。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	2,400yen
	真鯛のパイ包み <i>Red Sea Bream in Puff Pastry</i> 新鮮な真鯛と生野菜を特製のソースで漬けた真鯛のパイ包み。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	1,850yen
	六士のポワレ <i>Potato Poiree</i> 新鮮な六士と生野菜を特製のソースで漬けた六士のポワレ。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	1,400yen

デザート Dolce

	ティラミス <i>Tiramisu</i> 新鮮なティラミスと生野菜を特製のソースで漬けたティラミス。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	650yen
	ラズベリーのガトーショコラ <i>Raspberry Cheesecake</i> 新鮮なラズベリーと生野菜を特製のソースで漬けたラズベリーのガトーショコラ。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	750yen
	クレームブリュレ <i>Creme Brulee</i> 新鮮なクレームブリュレと生野菜を特製のソースで漬けたクレームブリュレ。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	600yen
	イチゴのミルフィーユ <i>Strawberry Mille Feuille</i> 新鮮なイチゴと生野菜を特製のソースで漬けたイチゴのミルフィーユ。 お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。お好みで、新鮮な生野菜を加えて召し上がる。	900yen

