

Cena Tanto

ディナー タントコース

5,000 (税込5,500)

*パスタ大盛り
+300 (税込330)



お米の産地情報については係りの者にお尋ねください
【食物アレルギーが心配なお客さまへ】
1. アレルゲンに関しては係りの者にお尋ねください。
2. 当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。
3. アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客さまはご注意ください。

For information about the production area of rice, please kindly ask one of our staff members.
< For customers with food allergies >

- 1) Please feel free to ask a member of staff for allergens.
- 2) Shrimps and crabs may be contained in the seafood ingredients we use at our restaurant.
- 3) Tolerance against allergen varies among individuals. Since our preparation and cooking process involves shared cookware and dishwasher, please be extra cautious if you react to a slight amount of allergen.

Aperitivo

スパークリングワインまたは赤葡萄ジュース
Sparkling Wine or Red Grape Juice

Antipasto

彩り前菜の盛り合わせ
Assorted Appetizers

Primo piatto

選べるパスタ
Your Choice
of Pasta

- ・ 本日のトマトソースパスタ
Today's Tomato Sauce Pasta
- ・ 本日のガーリックオイルパスタ
Today's Garlic Oil Pasta
- ・ 雲丹といたや貝柱のクリームソース
Cream Sauce Spaghetti with Sea Urchin & Small Scallop

Secondo piatto

選べるメインディッシュ
Your Choice of
Main Dish

- ・ 本日のお魚料理
Today's Fish Dish
- ・ 豪州産牛ロースのタリアータ +200 (税込220)
Australian Beef Loin Tagliata +200 (incl.tax 220)

Dolce

本日のドルチェ
Today's Dessert

Bevande

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

Antipasti

前菜

~Antipasto Misto~ 冷前菜

前菜 5種盛り合わせ *2名様からオーダーいただけます 1名様 990(税込1,089)
Assorted Appetizers *available from 2 servings

熟成生ハム 1,390(税込1,529)
Aged Prosciutto

ハムとサラミの盛り合わせ 1,490(税込1,639)
Assorted Prosciutto & Salami

熟成生ハムとモッツアレラブッラータ 2,290(税込2,519)
Aged prosciutto & Mozzarella Burrata Cheese

モッツアレラブッラータとフルーツトマトのカプレーゼ 1,790(税込1,969)
Burrata Cheese & Fruit Tomato Caprese

本日のカルパッチョ 1,490(税込1,639)
Today's Carpaccio

季節野菜のバーニャカウダ 1,490(税込1,639)
Seasonal Vegetables Bagna Cauda

Antipasti

前菜

彩り野菜のインサラータミスタ 1,190(税込1,309)
Seasonal Vegetable Salad

パルミジャーノレッジャーノと
スモークチーズのシーザーサラダ 1,290(税込1,419)
Parmigiano Reggiano Cheese
& Smoked Cheese, Caesar Salad

~Antipasti Caldo~ 温前菜

野菜のグリル
アンチョビとケッパーのマリネ、オリーブパウダー 990(税込1,089)
Grilled Vegetables with Marinated Anchovies & Capers, Olive Powder

トリッパ(牛胃の煮込み) フィレンツェ風 1,090(税込1,199)
Trippa (stewed beef stomach) Florentine Style

魚介のフリット 1,490(税込1,639)
Seafood Fritto

~Pane~ パン

自家製フォカッチャ 390(税込429)
Homemade Focaccia

Primo Piatto

パスタ / リゾット

～定番パスタやイタリア郷土のパスタなど自慢のメニューをぜひ～
A variety of sauces and pastas, including classic and regional Italian pastas

Pasta パスタ

北海あさりとセミドライトマトのボンゴレマッキヤート 1,490 (税込1,639)
Vongole Macchiato with North Sea Clams & Semi-dried Tomatoes

濃厚 渡り蟹のトマトクリームキタツラ 1,690 (税込1,859)
Rich Taste, Tomato Cream Chitarra with Blue Crab

ズッキーニとアンチョビのスパゲッティ 香草パン粉とオリーブ 1,390 (税込1,529)
Zucchini & Anchovy Spaghetti with Herb Breadcrumbs & Olives

青森県産しもきた玉子のローマ風カルボナーラ 1,490 (税込1,639)
Roman Style Carbonara with Smoked Pancetta & Egg

フルーツトマトとバジリコ、キタツラのポモドーロ 1,590 (税込1,749)
Pomodoro Chitarra with Fruit tomatoes & Basil

ボロネーゼのタリアテッレ 季節野菜を添えて 1,690 (税込1,859)
Bolognese Tagliatelle with Seasonal Vegetables

雲丹といたや貝、小柱のクリームソース 1,790 (税込1,969)
Cream Sauce with Sea Urchin, Japanese Bay Scallop & Small Pillars of Shellfish

Risotto リゾット

パルメザンチーズのリゾット 生ハムを添えて 1,590 (税込1,749)
Parmesan Cheese Risotto with Prosciutto

Pizza

ピッツァ

～石窯で焼き上げるナポリ風ピッツァ～
Neapolitan-style pizza baked in a stone oven

しらすのマリナーラ 1,490 (税込1,639)
Marinara with Whitebait

マルゲリータ 1,490 (税込1,639)
Margherita

生ハムとルッコラ 1,790 (税込1,969)
Prosciutto & Rucola

クワトロフォルマッジ 1,790 (税込1,969)
Quattro Formaggi

オー ソレ ミオ 1,590 (税込1,749)
[トマトソース/モッツアレラ/モルタデッラ/青森県産しもきた卵]
'O Sole Mio : Tomato Sauce, Mozzarella, Mortadella, Shimokita Eggs from Aomori Prefecture

食いしん坊 ゴローズ 1,690 (税込1,859)
[トマトソース/モッツアレラ/サラミ/自家製サルシッチャ/マッシュルーム/アーティチョーク/ブラックオリーブ]
Goloso : Tomato Sauce, Mozzarella, Salami, Homemade Sausage, Mushrooms, Artichokes, Black oOlives

Secondo Piatto

肉料理 / 魚料理

～素材を活かしたメインディッシュ～
Selected Main Dishes

Pesce 魚料理

- 本日のお魚のグリル 2,390 (税込2,629)
Today's Grilled Fish
- アクアパッツァ 2,690 (税込2,959)
Acqua Pazza

Carne 肉料理

- 鳥取県産大山鶏のロースト ローズマリーの香り 1,790 (税込1,969)
Roasted Daisen Chicken with Rosemary
- 神奈川県やまゆりポークのグリル 季節野菜を添えて 1,990 (税込2,189)
Grilled Pork from Kanagawa Prefecture with Seasonal Vegetables
- 北海道産士幌黒牛のタリアータ 2,990 (税込3,289)
Tagliata Made from Shihoro Black Beef from Hokkaido
- 仔牛のミラノ風カツレッツ 2,390 (税込2,629)
Milanese Veal Cutlets

Dolce

デザート

～盛り合わせも承ります～
We can also provide assorted desserts

- ティラミス 740 (税込814)
Tiramisu
- 濃厚カタラーナ 740 (税込814)
Rich Catalana
- ガトーショコラ 640 (税込704)
Gateau Chocolat
- 本日のジェラート 640 (税込704)
Today's Gelato
- アッフオガート 740 (税込814)
Caffè Affogato