

全5品コースメニュー

COURSE MENU 4,800

～前菜2品 + パスタ + メイン + ドルチェ～

前菜 Antipasto/Apertura

生ハム  
Dry-cured Ham

ルッコラとマッシュルーム・  
ペコリーノチーズのサラダ  
Arugula, and Mashroom, Pecorino Cheese Salad

パスタ Pasta

ポルチーニクリーム フジツリ  
Porchini Mushroom Cream Fusilli

メイン Secondo Piatto/Fine

豚肩肉の低温調理 バルサミコソース  
Sous Vide Pork Shoulder with Balsamic Sauce

ドルチェ Dolce/Sogno

本日のデザート  
Today's Dessert

全6品コースメニュー

COURSE MENU 6,800

～前菜3品 + パスタ + メイン + ドルチェ～

前菜 Antipasto/Apertura

上記コースの前菜2種と

高知県産直送鮮魚のカルパッチョ  
Fresh Fish Carpaccio

パスタ Pasta

燻製モッツァレラと  
パンチェッタのトマトソーススパゲティ  
Smoked Mozzarella and Pancetta Spaghetti with Tomato Sauce

メイン Secondo Piatto/Fine

牛肉のタリアータ  
Beef Tagliata

ドルチェ Dolce/Sogno

本日のデザート  
Today's Dessert

小さな前菜

Antipasto/Cicchetto

いろいろ野菜のピクルス 650

Various Vegetable Pickles  
マイルドな甘みとバランスの取れた酸味が抜群のピクルス

オリーブのマリネ 650

Olive Marinade  
ローズマリー・タイム・ローリエと共にマリネした2種のオリーブ

チーズの盛り合わせ 2,100

Assorted Cheese Platter  
おすすめチーズ3種の盛り合わせ  
(乳 / milk)

鶏白レバーのムース 900

Chicken White Liver Mousse  
軽やかで味わい深い鶏の白レバー、トリュフの香り  
(乳・小麦・そば / milk-wheat-soba)

生ハム 900

Dry-cured Ham  
スペイン産ハモンセラーノ

ミモレットチーズのフレンチフライ 850

Mimolette Cheese French Fries  
ミモレットをふんだんにすりおろしたフレンチフライ  
(乳・小麦 / milk-wheat)

全粒粉パン(2枚) 400

Whole Bread (2 pieces)  
(小麦・そば / wheat-buckwheat)

前菜

Antipasto/Apertura

ルッコラとマッシュルーム・ 1,500

ペコリーノチーズのサラダ  
Arugula, and Mushroom, Pecorino Cheese Salad  
ルッコラとマッシュルームのサラダに  
イタリア産の羊のミルクで作られたチーズをあわせて

トマトのカプレーゼ ブラータチーズ 1,700

Tomato Caprese with Burrata Cheese  
酸味と甘みの強いフルーツトマトとクリーミーなブラータチーズ  
(乳 / milk)

畑から届く季節のサラダ 1,100

Seasonal Salad Straight From The Farm  
契約農家から届いた味わい深いシンプルなサラダ  
(くるみ / walnut)

高知県産直送鮮魚のカルパッチョ 1,850

Fresh Fish Carpaccio  
高知県産直送の旬の鮮魚のマリネに季節のハーブを添えて

メイン

Secondo Piatto/Fine

牛肉のタリアータ 3,200

Beef Tagliata  
コクのある脂の甘味と赤身肉の旨味のあるザブトンのローストを薄くスライス  
(乳・卵 / milk-egg)

コトレッタ・アツラ・ミラネーゼ(ミラノ風カツレツ) 2,800

Milanese-Style Veal Cutlet  
豚肩ロースを薄く叩き象の耳のように仕上げるのが特徴  
(小麦・乳・卵 / wheat-milk-egg)

オツソブーコとリゾット・アツラ・ミラネーゼ 3,500

Braised Beef shank and Risotto  
骨付きの仔牛すね肉とサフランで味付けたチーズリゾット  
(小麦・乳・卵 / wheat-milk-egg)

本日のお肉料理 3,500-4,000

Today's Meat Dish



ストウブ料理

Staub/Attore

カマンベールのSTAUB焼き 1,800

にんにくアンチョビソース  
Camembert Baked in STAUB with Garlic Anchovy Sauce  
STAUBで焼き上げたカマンベールを  
にんにくアンチョビソースで風味豊かに仕上げました  
(乳・小麦・そば / milk-wheat-buckwheat)

じゃがいもとチーズのフリッコ 1,100

Potato and Cheese Fricco  
すりつぶしたじゃが芋とチーズを香ばしく焼き上げます  
(乳 / milk)

ホワイトアスパラのストウブ焼きと半熟卵 1,800

Asparagus Stove-grilled with Soft-boiled Egg  
旬のホワイトアスパラのバターソテーにパンチェッタとチーズの塩味がアクセント  
(乳・卵 / milk-egg)

トリッパとギアラの煮込み 1,500

スカモルツァチーズ  
Tripe and Gialla Stew with Melted Scamorza Cheese  
トリッパやギアラ、小腸をハーブで煮込んだみワインと相性の良い一品  
(乳・卵 / milk-egg)

高知県産直送鮮魚のアクアパッツァ 3,200-3,800

Aqua Pazza with Fresh Fish  
鮮魚と浅利・ムール貝を贅沢に使った旨味たっぷりのSTAUB料理

パスタ

Primo Piatto/Cima

デリカートナポリタン 1,800

Naepolitan Spaghetti  
自分で作るナポリタン。ミュージカルの転換のような白と赤の変化が楽しめます  
(小麦・乳・卵 / wheat-milk-egg)

リングイネ ポツタルガのボンゴレ 2,300

Linguine with Bottarga in Clam Sauce  
あさり出汁、ポツタルガの旨味をリングイネと共に  
(乳・小麦 / milk-wheat)

タリアテッレ 牛肩肉と香味野菜のラグースソース 2,000

Taliatelle with Beef shoulder and Aromatic Vegetable Ragu Sauce  
牛肩肉と香味野菜をじっくりと煮込んだソースと平打ち生パスタのタリアテッレ  
(小麦・乳・卵 / wheat-milk-egg)

ペンネ クアトロフロマツジョ 1,900

Penne with Four Cheese Sauce  
4種類のチーズを使い濃厚に仕上げたクリーミーなショートパスタ  
(小麦・乳・卵 / wheat-milk-egg)

本日のパスタ 2,200-2,500

Today's Pasta

ドルチェ

Dolce/Sogno

焼きパンナコッタ 900

Scorched Panna Cotta  
爽やかな柑橘と芳醇なバニラの香りのパンナコッタ  
表面をカリッとキャラメリゼした当店シグネチャーデザート  
(乳 / milk)

バナナのティラミス 1,200

Banana Tiramisu  
マスカルポーネクリームとバナナの甘味が好相性のデザート  
(小麦・乳・卵 / wheat-milk-egg)

ショコラテリーヌとピスタチオジェラート 1,000

Chocolate Terrine with Pistachio Gelato  
しっとり焼き上げたショコラテリーヌとピスタチオジェラートの組み合わせ  
(小麦・乳・卵・くるみ / wheat-milk-egg-walnut)

バラの香りのカッサータ 1,000

Cassata with a Hint of Rose  
ラム酒とドライフルーツ、リコッタチーズをたっぷり使ったアイスクーキ  
(乳 / milk)

本日のジェラート 800

Today's Gelato

※価格は税抜です。アレルギーをお持ちの方はスタッフにお伝えくださいますようお願い致します。  
※Prices do not include tax. Please inform our staff if you have any allergies.