

# DINNER

## APPETIZER

Prosciutto フランス産サヴォア生ハム	900
Pate de Campagne パテ・ド・カンパニュ	1,000
Yellowtail Carpaccio with Soy Ginger Vinaigrette 寒ブリのカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット	1,600
Octopus and Potato Galician Style タコとじゃがいものガリシア風	1,200
Chef's Selection Vegetables "Bagna Cauda" さいたまヨーロッパ野菜研究会のお野菜のバニヤカウダ	2,800
Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	1,500
Kale Salad with Seasonal Fruits and Gorgonzola 旬果とナツツ ゴルゴンゾーラのケールサラダ	1,200
Italian Burrata Cheese and Tomato "Caprese" イタリア産ブッラータチーズとトマトのカプレーゼ仕立て	1,800

## HOT APPETIZER

Shishito Peppers Fritto しし唐のフリット	800
Fish Frito Tacos with Fresh Tomato Salsa フィッシュフリットのタコス フレッシュトマトサルサ	700 / 1P
Steamed Blue Mussels in White Wine フレッシュムール貝の白ワイン蒸し	M 1,800 L 2,800
Grilled Mashroom with Egg "Milanese" キノコのグリル ミラネーゼ	1,600
Sauteed Foie Gras and Saffron Risotto with Marsala Wine Sauce フォアグラのソテーとサフラン焼きリゾット マルサラワインソース	2,800
Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	1,000
Garlic Shrimp in Olive Oil "Ajillo" ソフトシェルシュリンプのアヒージョ	1,200
Baguette バゲット	500
Mashed Potato with Garlic Butter Sauce マッシュポテト ガーリックバターソース	800

## CHEF'S COURSE

6,800

### APPETIZER

寒ブリのカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット

### HOT APPETIZER

キノコのグリル ミラネーゼ

### PASTA

フレッシュムール貝とトマトのリングイネ

### MAIN

紅茶鴨のグリル 赤ワインソース

### DESSERT

丹波栗とヘーゼルナッツのモンブラン

### COFFEE or TEA

コーヒー もしくは 紅茶

## TASTING COURSE

4,500

### APPETIZER

寒ブリのカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット

### PASTA

牛肉のボロネーゼ キタッラ

### MAIN

三元豚のグリル スパイシーマスター

### DESSERT

洋梨とバニラアイス キャラメルソース

### COFFEE or TEA

コーヒー もしくは 紅茶

## PASTA

Linguine With Fresh Mussels and Tomato

フレッシュムール貝とトマトのリングイネ

1,900

Spaghettini with Bottarga and Butter

「ひなた黒潮」からすみと発酵バターのスペグッティーニ

1,900

Chitarra with Minced Beef in Tomato Sauce "Bolognese"

牛肉のボロネーゼ キタッラ

1,600

Spaghettini with Eggplant and Smoaked Cheese

in Spicy Tomato Sauce "Arrabbiata"

1,600

Spaghettini with Truffle "Carbonara"

カルボナーラとトリュフ スペグッティーニ

2,000

## MAIN

Sauteed Fresh Fish with Fresh Tomato Sauce

鮮魚のソテー フレッシュトマトサルサ

2,400/100g

Chicken Enchilada

鶏肉のエンチラーダ

1,000/1P

Grilled and Instant Smoked Pork Loin

三元豚ロースのグリル 瞬間燻製

2,600/150g

Spice Grilled Lamb Chops with Salsa Verde

ラムチョップのスペイスグリル サルサヴェルデ

1,200/1P

Grilled Beef Top Blade with Spicy Mustard

牛ミスジのグリル スパイシーマスター

3,500/150g

Grilled Wagyu Sirloin with Truffle

黒毛和牛サーロインのグリル トリュフの香り

7,500/150g

## DESSERT

Chestnut and Hazelnuts Montblanc

丹波栗とヘーゼルナッツのモンブラン

1,100

Cheese Cake Basque Style

バスクチーズケーキ

900

Tiramisu

ティラミス

900

Pear Compote with Praline and Vanilla Ice Cream

洋梨のコンポート プラリネとバニラアイス

1,100

Citrus Coupe

柑橘のクープ

1,000

Today's Ice Cream or Sorbet

本日のアイスクリーム or シャーベット

500