

TODAY'S RECOMMEND MENU

～ 冷前菜 ～

- 1 低温調理した鶏白レバーのカルパッチョ
胡麻パウダーとアーリーレッド 980
- 2 神奈川県藤沢市産ふじさわ生豚（生ハム） 2000
- 3 軽くソテーしたロメインレタスのシーザーサラダ
自家製パンチェッタとともに 1400
- 4 長野シャインマスカットとモッツァレラブッフアラ
プロシュートをのせて 1800
- 5 ホワイトバルサミコでマリネした三重ゴマサバ 1800
- 6 薪火で炙った気仙沼カツオ
焼ナスのピュレと生姜タプナード 1800
- 7 薪火で焼いた北海道牛ランプ肉のカルパッチョ 2000

～温前菜～

- 11 豚肉と淡路玉ねぎのファゴティノー 1600
- 12 ジャンボグリーンアスパラガスのミラネーゼ 2500
- 13 ヤリイカとソフトシェルシュリンプ、
万願寺とうがらしのフリットミスト 2500
- 14 青トロ茄子のコトレッタ 焦がしバターソース
モルタデッラとともに 1600
- 15 岐阜 鮎の丸ごとコンフィ
焦がしバターとバルサミコのソース 1700
- 16 ハチミツと黒コショウでマリネした
山形産山形豚のブラーチェ 2000
- 17 岐阜 稚鮎と芽キャベツのフリットレモン添え 2200
- 18 やわらかく煮込んだ牛スジ肉のペポーゾと青森野辺地かぶ 1600
- 19 千葉ホワイトマッシュルームのフリット
デュクセルクリームソース 1400
- 20 自家製サルシッチャを詰めた
千葉ジャンボマッシュルームのオーブン焼き 1800

サービス料として合計金額の10%を頂戴いたします。A service charge of 10% of the total amount will be added.
表示価格は全て税込表記です。All prices listed include tax.

TODAY'S RECOMMEND MENU

～ パスタ・リゾット ～

- 21 自家製サルシッチャと鹿児島新ゴボウ
佐賀レンコンのクリームソース フジッリ 2300
- 22 淡路島シラスと北海道ンドウイヤ、
鹿児島新ゴボウのアラビアータスパゲッティ 2200
- 23 香り高い5種茸とアサリの
ビアンコソースタリアテッレ 2700
- 24 旬野菜と香川オリーブ牛の赤ワイン煮込みソース
メッツェペンネリガーテ 2000
- 25 北海道カボチャとパルミジャーノ・レッジャーノの
スパゲッティ 2000
- 26 やわらかく煮込んだ国産牛ハチノスとギアラ、
4種豆のトマトソース メッツェペンネリガーテ 2200
- 27 グリーンアスパラガスと帆立貝のビアンコソース
タリアテッレ 2800
- 28 宮城ワタリガニとズッキーニの
トマトクリームソース 自家製イカスミタリオーリーニ 3000
- 29 北海道新サンマとアメラフルーツトマトの
カレッティエラ スパゲッティ 2800

- 30 香り高い松茸のアーリオ・オーリオ
スパゲッティ 3000
- 31 ホワイトマッシュルームと黒トリュフのクリームソース
自家製卵黄タリオーリーニ 3600
- 32 イタリア産栗とパルミジャーノ・レッジャーノの
リゾット 3200
- 33 黒トリュフとグリーンアスパラガスのリゾット
サマートリュフがけ 3200

～ 肉料理 ～

- 34 岩手岩中豚肩ロース肉 粒マスタードを添えて 3000
- 35 ハンガリー産マグレ鴨胸肉 バルサミコソース 3500
- 36 オーストラリア産 仔羊肩ロース肉 3400
- 37 黒毛和牛ロース肉 100g 2800
200g 5000
- 38 徳島の地鶏阿波尾鶏もも肉 2800

サービス料として合計金額の10%を頂戴いたします。A service charge of 10% of the total amount will be added.

表示価格は全て税込表記です。All prices listed include tax.


HIZUKI