

# 夏のおすすめメニュー

2024  
Summer  
Menu

## Summer Special Menu

### 夏の温製前菜



#### フィレンツェ風 牛もつの煮込みと 枝豆

*Costolette di manzo brasate alla fiorentina*

トスカーナの伝統料理。じっくり煮込んだ牛もつに、枝豆の甘みをアクセントに

¥1,080 (税込¥1,190)

### 夏のカルパッチョ



#### 帆立のカルパッチョ 焦がしパインソース

*Carpaccio di capesante con salsa all'ananas*

新鮮な帆立を薄切りにしたカルパッチョに、甘酸っぱい焦がしパインソースをかけました

¥1,080 (税込¥1,190)

### 夏のサラダ



#### ガスパッチョのクスクスと ヤリイカのサラダ

*Insalata di couscous Gazpacho e lime di pesce*

爽やかなトマト風味のクスクスに、新鮮なヤリイカを加えたサラダ。

¥1,080 (税込¥1,190)

### 夏のプリモピアット



#### 国産鶏肉・ジャガイモとインゲンの ジェノベーゼ トロフィエ

*Trofei genovesi con pollo, patate e fagiolini*

リグーリア州の郷土料理。旬のバジルを贅沢に使った香り豊かな一皿。

¥1,480 (税込¥1,630)

### 夏のメインディッシュ



#### オマール海老の パッションフルーツソース

*Astice con salsa al frutto della passione*

豪華なオマール海老に、爽やかなパッションフルーツソースをかけた一皿。贅沢な風味をお楽しみください。

¥2,980 (税込¥3,280)



ローザ デイ ヴェンティ



生産州：イタリア シチリア州

Rosa dei Venti

ブドウ品種：ネレッロマスカレーゼ

タイプ：ロゼ・ドライ

シチリア島西部の南岸に位置するマザラデル ヴァッロ郊外に位置するワイナリー。軽くオレンジ色を帯びた、澄み切ったピンク色のワインでシチリアを代表するネレッロマスカレーゼ種を使用。イチゴやチェリーの様な軽やかな果実味と心地よい酸がお料理に寄り添います。

グラス ¥800  
(税込¥880)

ハーフ  
デキャンタ ¥2,080  
(税込¥2,280)

ボトル ¥3,980  
(税込¥4,400)