

## Alla carta 単品メニュー

### Antipasto (前菜)

- ◇ 野菜たっぷりサラダ  
たっぷりの新鮮な野菜を自家製ドレッシングでお召し上がりください ¥720
- ◇ 自家製ハーブポテト  
ホクホクに揚げたジャガイモに自家製バジルソースを絡めた一品 ¥720
- ◇ 本日のスープ  
素材の味を引き出したスープ(食材はスタッフまでお尋ねくださいませ) ¥520
- ◇ 生ハム盛り合わせ  
イタリアのパルマ産の生ハムとサラミ等を盛り合わせた一皿 ¥1080
- ◇ バーニャカウダ  
色彩豊かな盛り沢山の野菜に特製のバーニャカウダソースをかけた一皿 ¥980

### Primo piatto (パスタ、リゾット)

- ◇ ボロネーゼ  
国産牛肉を赤ワインで4時間煮込んだ大人風ミートソース ¥980
- ◇ カルボナーラ  
パンチェッタを使用し、生クリームを使わず仕上げる本場イタリアのカルボナーラ ¥1180
- ◇ クレマ  
程よく煮詰めたクリームにその日の食材の旨みを移した、クリームソース ¥980
- ◇ チーズリゾット  
パルメジャーノチーズをたっぷり使用したパルマ風リゾット ¥980
- ◇ 5種のキノコのリゾット  
5種類のキノコを使ったキノコの香りがそそるリゾット ¥1080
- ◇ 本日のパスタ  
本日限定のパスタ(黒板メニューをご覧ください)

上記メニューはすべて税別表記となります。

## Alla carta 単品メニュー

### Pizza (ピッツァ)

- ◇ マルゲリータ  
トマトソース、フレッシュバジル、モッツアレラチーズを使用した定番ピッツァ ¥980
- ◇ オルトナーラ  
数種類の旬の野菜にトマトソースとチーズを組み合わせた一枚 ¥980
- ◇ アラビアータ  
辛みの効いたトマトソースにモッツアレラやサラミ、野菜を合わせた一枚 ¥980
- ◇ クアトロフォルマッジ  
4種類のチーズを使った、チーズ好きにはたまらないピッツァ ¥1320
- ◇ 今月のピザ  
今月限定のピザ(黒板メニューをご覧ください) ¥980~

### Second piatto (メイン料理)

- ◇ 島根県邑南町産石見ポーク、ロース肉のグリル  
島根県邑南町のブランド豚のロース肉を、外は香ばしく中はしっとりと焼き上げた一皿  
ボリュームたっぷりのお肉を、季節野菜のローストと共に召し上がりください ¥1680
- ◇ 特選島根県産黒毛和牛サーロインのロースト  
最高品質の部位、サーロインをしっとりと焼き上げた、お肉の旨みを感じる一皿  
ミディアム・レアに焼き上げたお肉を、季節野菜のローストと共に召し上がり下さい ¥2680
- ◇ 国産雛鳥、骨付きもも肉のロースト  
柔らかな国産雛鳥のモモ肉を皮目はパリッと中はジューシーに焼き上げた一皿 ¥1380
- ◇ 本日の肉料理  
本日限定のお肉料理(黒板メニューをご覧ください)
- ◇ 本日の魚料理  
本日限定の魚料理(黒板メニューをご覧ください)

上記メニューはすべて税別表記となります。