

AUTUMN MENU

2020 September - December



MAIN メイン料理

以下のメニューより1品をお選びください



Tomato Pasta

A 渡り蟹のトマトパスタ

Crab Pasta with Tomato Sauce

Oil Pasta

B 軽く燻製した秋刀魚と
青菜のオイルパスタ

Smoked Seasonable Fish (Sury) & Vegetables Olive Oil Pasta



Cream Pasta

C ベーコンと色々なキノコの
クリームパスタ

Bacon & Mushroom Cream Pasta

Fish

D タラバガニの
パイ包み焼き

King Crab in Puff Pastry



Beef

E 仔牛とチーズのカツレツ
フレッシュトマトのソース

Beef & Cheese Cutlet with Fresh Tomato Sauce

Duck

F 鴨のローストノルサミコース
菜園をイメージして

Roast Duck with Balsamic Sauce



Pork

G ポークスパーリアブのコンフィ
アーモンドとハーブのベルシャード

Pork Spareribs Confit with Almond and Herb Persian

Chicken

H 鶏もも肉のブイオン仕立て
トリュフ風味

Spicy Grilled Chicken with Sak Lemon Flavor Caponata



Beef

I 牛ほほ肉の煮込
安納芋のモンブラン仕立て

Sewed Beef Cheek "ANNONIMO" (Sweet Potato) *Mont Blanc Style (Special Menu +500yen)

Kid's Menu

J お子様メニュー
(アイスクリーム付き)
※以下より1品をお選びください

甘口ビーフカレー
Mild Beef Curry

ミートソース スpaghette
Spaghetti with Meat Sauce

ハンバーグ
Hamburg Steak



SET MENU セット内容

選べるメイン料理
(パスタor肉料理or魚料理)

+ 前菜盛り合わせ
(5種+パン)

大人 ¥2,200 (税込) 小学生 ¥1,000 (税込)

※オリジナルブレンドハーブティは、プラス¥100となります
※小学生はお子様メニューよりお選びください

DESSERT デザート

A 季節のアイスクリーム Seasonable Ice Cream ¥310(税込)

B ティラミス エスプレッソアイス添えて Tiramisu with Espresso Ice Cream ¥620(税込)

C デザート盛り合せ Assorted Dessert ¥920(税込)



SOFT DRINK ソフトドリンク

コーヒー (Hot/Iced) Coffee ¥460(税込)

ウーロン茶 Oolong Tea ¥460(税込)

オレンジジュース Orange Juice ¥460(税込)

アップルジュース Apple Juice ¥460(税込)

BEER ビール

生ビール ラーデルベルガー Radeberger Pilsner Draft Beer ¥820(税込)
円熟した最高級のプレミアム ビルズナー ドイツビール

瓶ビール アサヒ スーパードライ (500ml) Bottled Beer ¥720(税込)

GLASS OF WINE グラスワイン

グラスワイン (白) オスコ ピアノ (イタリア/モーゼ) ¥620(税込)
Osco Bianco ライト〜ミディアムボディ

グラスワイン (赤) オスコ ロッソ (イタリア/モーゼ) ¥620(税込)
Osco Rosso ミディアムボディ

BOTTLE OF WINE ボトルワイン

White 白

A マシヤレリ・トレッピアーノ・ダブルツツオ (イタリア/アブルツォ)
Masciarelli Trebbiano d'Abruzzo
緑色を帯びた支那色。柑橘系の爽やかな香りの中に、スパイスとトロピカルフルーツのほのかな甘みがアクセント。生き生きとした酸が心地よいフレッシュな味わいです。
葡萄品種:トレッピアーノ100% ライトボディ ¥3,300(税込)

B レ・マルスレー・ピノグリージョ (イタリア/フリウーヴェネツィア)
Le Marsure Pinot Grigio
黄緑がかかったレモンイエロー。アプリコットやパイナップル、洋梨のコンポートといった完熟果実の香りに、清涼感溢れる爽やかな香りが複雑に絡み合います。芳醇な旨みも心地よく、ふくよかなボディも併せ持ったワインです。
葡萄品種:ピノグリージョ100% ミディアムボディ ¥4,300(税込)

C トルマレスカ・シャルドネ (イタリア/プーリア)
Tormaresca Chardonnay
明るい緑がかかったイエロー。白い花、タイム、そしてオレンジやパイナップルの柑橘系のフレッシュな香り。海沿いでブドウが造られているため、潮風や草原を感じる爽やかでイキイキとした味わいです。
葡萄品種:シャルドネ100% ミディアムボディ ¥4,900(税込)

Red 赤

D モンカロ・ロッソ・ピチエーノ (イタリア/マルケ)
Montecarlo Rosso Piceno
サンジョヴェーゼとモンテプルチャーノのブレンドを大樽で6ヶ月熟成。熟れた果実味とソフトなタンニンの活き活きたワインです。
葡萄品種:サンジョヴェーゼ40%、モンテプルチャーノ60% ライトボディ ¥3,300(税込)

E サンタ・クリスティーナ・ロッソ (イタリア/トスカナ)
Santa Cristina Rosso
チェリーなどのフレッシュな赤系果実の味わい心地よく、果実味、酸、タンニンのバランスが良いソフトな仕上がりワインです。
葡萄品種:サンジョヴェーゼ60%、カベルネソーヴィニヨン、メルロー、シラー40% ミディアムボディ ¥4,300(税込)

F カーサ・ヴィニコラ・ニコロ・ランゲ・ネッピオーロ (イタリア/ピエモンテ)
Casa Vinicola Nibbio Langhe Nebbiolo
ドライローズ、ヴァニラを連想させるような優美な香りが立ち、口に含むとリッチで芳醇な果実味が、熟成によって滑らかになったタンニンとほかに良い余韻となっていくの広がります。
葡萄品種:ネッピオーロ100% フルボディ ¥4,900(税込)

※価格はすべて税込みです。 ※写真はイメージです。