

夏

summer special menu

2017年

のおすすすめメニュー

夏のカルパッチョ



とり貝のカルパッチョ パプリカ風味のソースがけ

旬のとり貝にパプリカ風味のソースをかけ、夏らしくサッパリ爽やかなカルパッチョに仕上げました。冷たい白ワインにもよくあう一品です。

¥1,000.

夏のアンティパスト



桃のコンポートと水牛の モッツァレッタのムース 生ハム添え

水牛のモッツァレッタをふんわりとしたムース状に仕上げ、桃のコンポートの甘味とパルマ産生ハムの塩味を組み合わせました。絶妙な組み合わせを是非お楽しみください。

¥900.

夏のサラダ



インサラータ ディ マーレ

エビ、タコ、ホタテ、イカなど夏を彩る魚介の数々をマリネやグリルなどで風味づけしサラダ仕立てに仕上げました。スズキのアグロドルチェ(甘酢)風味も加えて、遊び心と共に海を感じる一皿に仕上げました。

¥1,200.

夏の手打ちパスタ



サルディーニャ産カラスミの ニョケッティサルディ

地中海に浮かぶ魅惑の島、サルディーナ島に古くから伝わる手作りショートパスタ、ニョケッティサルディに同じくサルディーニャの特産品のカラスミをソース仕立てにしあわせた贅沢な逸品。パスタにはサフランを練りこみ、本場の祝祭の時に振舞われます。

¥1,600.

夏のパスタ



アーモンド風味のカサレッチェ トラパニ風

シチリア産のショートパスタ(カサレッチェ)を同じくシチリアのトラパニに伝わる秘伝の香草とアーモンドで作ったソースに絡めました。ほぐした自家製ソーセージの旨味が決め手です。

¥1,100.



キュヴェ・インペリアーレ・ ブリュット・フランチャコルタ D.O.C.G

Cuvée Imperiale Brut Franciacorta D.O.C.G.

イタリア / ロンバルディア州

品種：シャルドネ 90% ピノ・ネロ 10% 白(発泡)【辛口】

淡く緑がかったストローイエローで力強い泡とフレッシュな香り、シャンパンと同じ製法で造られたスパマンテです。ブドウの香りと瓶内二次発酵の繊細な芳香が綺麗に調和しており、味わいはすっきりとした辛口です。

グラス (100ml)
¥650.

ダブル (200ml)
¥1,200.

ボトル
¥4,300.