



夏のおすすめメニュー

Summer Special Menu



夏のカルパッチョ アジのバットウータ

旬のアジをケッパーや松の実などと一緒にタルタル仕立てに。サルデーニャ産の高級オリーブオイルと塩で味付けし、夏のおすすめの白ワインとの相性もよい一品です。

1,000円



夏のサラダ パンのサラダ・パンツァネッラ 小ヤリイカのマリネ

トスカーナで夏といえばパンサラダ! ワインヴィネガーなどでサッパリと仕上げました。揚げた小ヤリイカをマリネし、サラダと一緒にどうぞ。

800円



夏のパスタ ピスタチオソースのパッケリ シチリア風

パッケリという筒型の大きいパスタにピスタチオやシチリア産ケッパーなどをペーストにしたソースとして合わせました。夏を感じさせる逸品です。

1,100円



夏のアンティパスト 豚肉肩ロースのアリスタ アプリコットソース

夏バテ予防に最適なビタミンB1を多く含んだ豚肉と夏が旬のアプリコットを一緒にオープンでじっくり焼き上げました。豚の焼き汁と一緒にソースにしたアプリコットとの相性をお楽しみください♪

1,200円



名産地ボルゼリの白!

ライローネ



生産者：グアード・アル・メロ
産地：イタリア トスカーナ州ボルゼリ
葡萄：ヴェルメンティーノ100%

ボルゼリのエトルリア海岸のリゾート地で愛される白ワイン

柑橘系、はちみつ、ミネラル、麦わら、レモングラスの爽やかな香り。

ドライでしっかりとした酸味のフレッシュな味わい。

旨みたっぷりの自然派ワイン。



グラス750円 ハーフデキャンタ2,100円 ボトル3,900円

