

秋のおすすめメニュー

2021
Autumn
Menu

Autumn Special Menu

秋のおつまみ



鯛とジャガイモの
トルティーノ

Tortino di Sarde e Patate

旬の鯛を丁寧に下処理しジャガイモや
ドライトマトと共に重ね焼きにしました
赤ワインとマルサラ酒で作ったソースとどうぞ

¥1,200

秋のカルパッチョ



鰹のカルパッチョ
旬のイチジクソースで

Carpaccio di Bonito

旬のカツオでタタキを作りカルパッチョに
仕上げました。同じく旬のイチジクやイタ
リアの魚醤を使ったソースと共にどうぞ

¥1,100

秋のサラダ



リンゴとマッシュルームの
サラダ

Insalata di mele e funghi

旬のリンゴやマッシュルームを使ったサラ
ダです。クルミオイルで作ったヴィネグ
レットが味の決め手です

¥800

秋のプリモピアット



栗とアサリのリゾット
奈良茶飯風

Risotto castagne e vongole

旬の栗やアサリ、小豆を使いリゾットを作りました。
川崎宿で幻の名物、奈良茶飯をイメージして作りました

¥1,400

秋のメインディッシュ



国産銘柄鶏骨付きモモ肉と
キノコのカチャトーラ

Pollo alla cacciatora con funghi

骨付き鶏のモモ肉を一本丸ごとソテーし、
白ワインやワインヴィネガーと共に軽く煮込んだお料理
旬のキノコと共にどうぞ

¥2,300



ジンガリ
ZINGARI



生産者：ロッカ・ディ・モンテマッシ

生産州：イタリア/トスカーナ州
(IGT トスカーナ)

メルロ、サンジョヴェーゼ、シラー、プティ・ヴェルド
タイプ：赤 フルボディ

「PETRA」とはラテン語で「ピエトラ=石」の意味。
ペトラの哲学は"時空を超え自然とともに品質を保ち続ける"ということ。
ラベルは生命や進化の循環を表す渦などのアーティスティックなデザイン。
花やフルーツの香りが、ほのかな野菜の風味と調和している。
チェリーとほのかな野バラが豊かに香る。

グラス ¥800 ハーフ ¥2,100 ボトル ¥3,900
デキャンタ