

Ala Carte

Seasonal Appetizer

GARDEN GREEN SALAD

インサラータ ミスタ

1,400yen
(税込 1,540yen)

ASSORTED ROWHAM AND SALAMI

プロシュート、サラミの盛合せ

2,000yen
(税込 2,200yen)

ANDALUSIAN GAZPACHO OF CHILLED TOMATO SOUP WITH MOZZARELLA CHEESE

アンダルシア風ガスパッチョ 水牛モッツァレラ添え

1,000yen
(税込 1,100yen)

VEGETABLES APPETIZER (MARINATED SEASONAL VEGETABLES)

FISH APPETIZER (CARPACCIO OF RAW SEA BASS)

MEAT APPETIZER (CRAFTY OF OUMIGAMO-DUCK)

野菜の前菜 (旬野菜のマリネ) 魚の前菜 (スズキのカルパッチョ)

肉の前菜 (近江鴨のクラフティ)

1,700yen
(税込 1,870yen)

CARPACCIO OF GRILLED FLATHEAD FILLET AND BOILED CONGER

WITH SALTED PLUM SAUCE AND MIURAYASAI SALADS

鯛の炙りカルパッチョと鱧のボリート

紀州南高梅のソース 三浦野菜のインサラータ

1,800yen
(税込 1,980yen)

Pasta & Risotto

“SPAGHETTI” IN OIL SAUCE WITH SQUIDS, TURNIP AND KARASUMI DRIED MULLET ROES

イカと蕪のソース “スパゲッティ” カラスミ添え

1,600yen
(税込 1,760yen)

“CAPPELLINI” IN CHILLED SAUCE WITH EGGPLANTS

AND LEMON MARINATED HORSE MACKEREL

檸檬でマリネした真鯨とトロ茄子の冷製パスタ

“カッペリーニ”

1,700yen
(税込 1,870yen)

“TAGLIATELLE” IN STEWED HITACHIGYU-JAPANESE BEEF SAUCE

WITH KICK OF SEVEN SPICE BLEND

常陸牛のナポリ風煮込みソース “タリアッテレ”

黒七味をアクセントに

1,600yen
(税込 1,760yen)

“RISOTTO” WITH ZUCCHINI AND SWEETFISH FROM WAKAYAMA

和歌山産鮎とズッキーニ 枝豆のリゾット

1,700yen
(税込 1,870yen)

Main Dish

IN PADELLA OF SAUTEED SEASONAL FISH WITH VARIOUS COOKED EGGPLANTS

鮮魚のインパデッラ 茄子を様々なテクスチャーで

2,800yen
(税込 3,080yen)

ROASTED BIMEITON-PORK WITH PERSILLAED STYLE

美明豚のロースト スパイスの“ペルシャード”仕立て

2,800yen
(税込 3,080yen)

GRILLED HITACHIGYU JAPANESE BEEF

WITH ROQUETTE AND WATERCRESS SALADS AND TRUFFLE, BALSAMIC SAUCE

常陸牛のグリル ルーコラとクレソンのインサラータ

バルサミコソース トリュフ添え

4,200yen
(税込 4,620yen)

COVER CHARGE 550YEN.

テーブルチャージ代金をお一人様 500円 (税込 550円) 頂戴いたしております。