

# Alla carta アラカルト

## Antipasto 前菜

---

本日の有機野菜のスープ（1人前） 季節の有機野菜の滋味を味わえるスープ。本日の内容はスタッフまで。	800
本日の鮮魚のカルパッチョ 軽くマリネした旬の魚を白バルサミコの酸味のあるソースで	2,500
パルマ産プロシュートのサラダ仕立て 生ハムの名産地“パルマ”から。穏やかな塩分としっかりとした食感が特徴です。葉もの野菜と一緒に	2,500
アワビと海藻のサラダ エストラゴン風味 愛媛県佐田岬直送のアワビを贅沢に使ったサラダ。さわやかで甘みのあるエストラゴンのドレッシングで	3,300
ニューカレドニア産 天使海老のグリル タブナードソース 世界で一番綺麗な海で育った生食で美味しい天使海老を軽くグリル。半生でお召し上がりください	2,400
フォアグラのソテー アプリコットソース フランス産の良質なフォアグラをこんがりとソテー。甘めのアプリコットソースで	3,500

## Pasta パスタ

---

ゴルゴンゾーラチーズのクリームソース ペンネリガーテ イタリアを代表するブルーチーズのクリームソース。ペン先形のパスタにソースをたっぷり絡めて	2,520
渡り蟹の辛いトマトソース リンゲッティーネ 旬の渡り蟹を一杯丸ごと使った贅沢なパスタ。辛味のトマトソースに、かにみそのコクが加わり濃厚な味わい	3,000
霧島豚のラグーとポルチーニのセージバターソース リンゲッティーネ セージとバターを使った北イタリア風のパスタ。平麺のモチモチとしたリンゲッティーネで	3,200
生雲丹のクリームソース スパゲッティーニ 生雲丹をふんだんに使ったクリーミーな味わい。当店人気No.1パスタ	3,500

## Pesce・Carne 魚・肉料理

---

- ヤガラのソテー 香草ヴィネグレットソース 3,000  
旬のヤガラをシンプルにソテー。白ワインヴィネガー等の酸味の感じるソースでさっぱりとした味わいに
- 海老のムース入り真鯛のシャンパンヴァポーレ オーガニックハーブクリームソース 3,300  
シャンパンで蒸し上げた真鯛を、ジンジャーやシナモン等数種のブレンドハーブで作った芳醇なソースで
- 赤座海老のグリル フランス産モリーユ茸のソース 6,500  
近海で揚がる赤座海老を豪快に殻ごとグリル。旬の味覚、モリーユ茸の濃厚ソースをたっぷりと
- 仔羊のソテー トリュフ風味 3,500  
ヘルシーな仔羊に鶏肉ムース、マッシュルーム、トリュフを塗ってソテー。ボリューム感ある一皿
- 仔牛のカツレツ ミラノ風 マルサラソース 3,570  
薄く伸ばした仔牛肉にチーズ入りのパン粉をまぶし、多めのオイルで揚げ焼きしたサクサクのカツレツ
- ブーロベジョータのグリル 4種のチーズソース 4,200  
ドングリだけを食べて育った最高級イベリコ豚のグリル。添えたフリットから熱々のチーズソースがトロッと
- 和牛フィレ肉のグリル フォアグラソース 5,600  
厳選された上質な和牛の、柔らかい赤身“フィレ肉”のグリル。味わい深いフォアグラのソースで
- 鹿児島県産黒牛ロース肉のグリル 6,300  
きめ細かく、バランスの良い霜降り定評のある黒牛ロースのグリル。濃厚な赤ワインソースで

## Dolce デザート

---

- パンナコッタ フルーツのマチェドニア添え 840  
濃厚な生クリームのパナコッタと色とりどりのフルーツを合わせたマチェドニアでさっぱりと
- ティラミス 840  
オープンから変わらず味を守り続ける、イタリアの定番人気ドルチェ
- ジェラート3種盛り合わせ 1,150  
今日のおすすめのジェラートの盛り合わせ。詳細はスタッフまで