

## FOOD

### *From The Grill*

- U.S フィレとサーロインのT ボーン 600g 7,200  
U.S ブラックアンガス種 サーロイン 100g～ 2,200/100g  
U.S ブラックアンガス フィレ 160g 4,400  
奥羽牛ランプ 160g 3,800  
奥羽牛ランプのビスマルク風 160g 3,400  
神戸牛 特選サーロイン 160g 9,000  
淡路鶏骨付きモモ肉 300g 1,800

### *Appetizers*

- 前菜盛り合わせ 3種800 5種1,200円 (2名様～)  
生クリームを包んだモッツァレラチーズ フレッシュトマトと季節のフルーツ 1,600  
金沢漁港直送 本日の鮮魚のカルパッチョ 香草サラダ添え 1,500  
タコのマリネ イタリアの魚醤 セロリのピクルス 900  
パルマ産プロシュートとサラミの5種盛り合わせ 1,600  
信州大島農園から季節の有機野菜 ローストオニオンバーニャカウダソース 1,500  
自家製スモークサーモンのレア焼き 白インゲン豆のピュレ フレッシュトマトソース 1,200  
紅ズワイ蟹のクラブケーキ エストラゴン風味のレモンマヨネーズソース 1,200  
本日の鮮魚と季節野菜のフリット ケッパートマトソース 1,200  
季節野菜の炭火焼 600～  
シーザーサラダ 1,200

## *Pasta*

- 豚肉を詰めた小さなラヴィオリ 白トリュフバターソース 1,400
- タリアテッレ 兎肉とアスパラガスの軽いラゲーソース 1,500
- 小海老とリコッタチーズのトルテッリ フレッシュトマトソース 1,500
- リングイネ イカとインゲン豆入りバジルペーストソース 1,400
- スパゲッティ 白身魚と季節野菜 ケッパーのソース 1,300
- スパゲッティ サルシッチャとローストパプリカのピリ辛トマトソース 1,300
- 本日のパスタ 1200～

## *Dolce*

- パンナコッタ ブラッドオレンジゼリー バニラアイス 800
- アップルパイ シナモン風味のアングレーゼソース 800
- ガトーショコラ チェリーと赤ワインのソース 800
- N.Yチーズケーキ ナッツのセミフレッド アプリコットソース 800
- パイナップルブリュレ セミフレッド添え 1200
- アイス(バニラジェラード・チョコジェラード・ナッツのセミフレッド・パインのセミフレッド) 600

## *Tasting Course*

(2名様より)

前菜盛り合せ

+

好きなパスタ

+

本日の魚料理

+

U.S. ブラックアンガス種 サーロイン 160g

+

好きなデザート

(1皿づつ)

+

カフェ

5,600

前菜盛り合せ

+

好きなパスタ

+

U.S. ブラックアンガス種 サーロイン 160g

+

好きなデザート

(1皿づつ)

+

カフェ

4,200