

# Appetizers ~ 前菜 ~

\* ちょっとお先に・・・グリーンオリーブとドライトマト ¥670-

風味豊かなグリーンオリーブと食べやすいセミドライトマト 食前酒どうぞ・・・

Green olives and dried tomatoes

\* とりあえず・・・おまかせ前菜5種類の盛り合わせ ¥2,000~

おまかせなので内容はヒミツですっ♪ 苦手などご要望があればお伝えください。(2名様より)

Assorted 5 kinds secret appetizers

\* こだわり！ パルマ産手切り生ハム（24ヶ月熟成） ¥1,190-

食材の町・パルマ産にこだわり、切りたてのしっとり感と肉厚で食べ応えのある名物の生ハム！

24 months aged hand-cut raw ham

\* 本日の鮮魚のカルパッチョ 桃のソースと彩りお野菜 ¥1,280-

野菜と一緒に召し上がっていただく為、野菜の存在感に負けないようお魚は少し厚めにカット！

Fresh fish carpaccio Peach Vinegar Sauce & organic vegetables

\* ホタテ貝と茄子の自家製テリーヌ ¥1,110-

ホタテ貝のウマさ引き立つ茄子の入った名物テリーヌです。磯の香りが食欲をそそります！

Scallop & Eggplantk terrine

\* イタリア直送・水牛モッツァレラチーズのカプレーゼ ¥1,050-

シチリア名物！モッツァレラは水牛にこだわり、トマトとバジリコだけのシンプルさがウリ！

Caprese (Fresh tomato & from italy mozzarella cheese)

\* 産地直送・11品目以上入った有機野菜のサラダ ¥1,190-

ごろごろとしたお野菜を簡単に合えただけ 野菜本来の味わいをお楽しんで下さい(^^♪

Salads of 11 kinds organic vegetables

\* トリッパとフレッシュモッツァレラのオープン焼き ¥1,280

柔らかく煮込んだハチノスにミント入りトマトソースとチーズをのせて焼き上げました〜♪

Oven baked trippa on tomato sauce & mozzarella

**\* いろんなイタリアチーズ 4 種類の盛り合わせ ¥1,010-**

ハード、ウォッシュ、ゴルゴンゾーラなどイタリアを代表するチーズをワインと一緒にどうぞ♪

Assorted cheese from Italy

\* アラカルトをご注文のお客様には、パン代（コペルト）として、おひとりさま ¥370 頂戴致します。

\* メニューの表示価格はすべて税抜価格となっております。

## P a s t a      ~ パスタ料理 ~

**\* ボロネーゼと季節野菜の手延べ ラザーニャ ¥1,390- (数量限定)**

生地は口の中でとろけますヨ♪ 野菜と牛豚合い挽きボロネーゼで優しく仕立てた人気メニュー

Lasagna of Bolognese in vegetables

**\* サラチエーノ ~ちりめんキャベツと生ハムのパルミジャーノ風味~ ¥1,500-**

そば粉を練りこんだ手打ちパスタです。ブーロ パルミジャーノで食べるのがイタリア通♪

Parmigiano Cheese Sauce Buckwheat Flour Pasta of Raw Ham & Cabbage &

Vegetables

**\* 全粒粉のフェットチーネ ~夏野菜の菜園風トマトソース~ ¥1,440-**

食べやすい平麺手打ちパスタ♪ 全粒粉のプチプチ食感と香りをトマトソースでシンプルに！！

Tomato sauce Whole wheat flour fettuccine of Vegetables

**\* 昔の味たまごのスパゲッティカルボナーラ ¥1,220-**

セントベーネー一番の名物！！生クリームを使わないローマ風はひと味違いますヨ(^^♪

Spaghetti Carbonara (Egg & cheese& pepper)

**\* いさきと万願寺とうがらしのスパゲッティ ¥1,350-**

いさきのうまみと奥深いウマさがクセになる万願寺とうがらしをアクセントに！！辛くないよ〜

Spaghetti of Grunt & MANGANJI pepper

\* 新鮮なウニのクリームソース スパゲッティ ¥1,890- (数量限定)

国産ウニにこだわり、ソースとさらに上にもウニ乗せる贅沢ぶり トマトの酸味が隠し味!

Cream sauce spaghetti in sea urchin

## M a i n d i s h      ~メイン料理~

\* 山形県認定豚ロース肉のグリル ~バルサミコソース~ ¥2,130-

甘い脂身が特徴のお肉をジューシーに仕上げました 12年物のバルサミコソースでどうぞ♪

Grilled Yamagata pork balsamic sauce

\* 十勝産・乳飲み仔牛の白ワイン煮込み ~ポルチーニ風味~ ¥2,440-

こだわりの煮込み料理 お肉は3時間以上煮込まれ、柔らかく口の中でとけちゃいますっ!!

White wine stewed Veal porcini tasty

\* 黒毛和牛のタリアータ ~赤ワインソース~ ¥2,780-

各地の厳選したA5ランクの和牛赤身肉しか使いません。肉々しい食感のカットステーキです♪

Grilled Japanese beef with red wine sauce

\* 本日の鮮魚のグリル 気まぐれソース ¥2,350-

新鮮な鮮魚をシンプルにグリル ソースの好みなどご要望があればお伝えください。

Grilled fish with capricious sauce