

SentoBene 本日のおすすめメニュー



* A p p e t i z e r s * ~ 前 菜 ~

* 冷た〜い♡トウモロコシのスープ ~リコッタチーズを浮かべて~ ¥680
今年も始まりました〜(^^ 売り切れご免の人気。甘くて・・・ウマっ！！
Cold Corn Soup on Ricotta Cheese 【早いもの勝ち】

* この季節が来たっ！！初夏の名物・鮎のコンフィ ¥1,280
お待たせしました。丸ごと1匹手間をかけ低温でコトコト煮込んだ鮎は骨まで柔らかい！売切必死(^^
♪
Ayu Confit

* 水茄子、フルーツトマト、水牛モッツァレラのマリネ ¥1,250
旬の水茄子と甘みと酸味のトマトとまろやかなチーズで茄子が100倍美味しくなりました(笑)
Marinated Eggplant & Tomato & Mozzarella cheese

* 本ずわい蟹入り 昔の味たまごのオムレット ¥1,350
フワトロに仕上げたコクのあるオムレットの中に優しい甘みと旨味が際立つ本ずわい蟹があああ〜(笑)
『MUKASHINOAJITAMAGO』 Egg omelette in snow crab

* P a s t a & R i s o t t o * ~ パスタ料理 ~

* (冷) フルーツトマトとたこの冷製カッペリーニ ¥1,580-
夏来ましたっ！暑い日はバジリコのきいたジェノヴェーゼです！トマトとたこの旨味が絶妙〜(^^♪
Tomato sauce Spaghetti of Bonito & Olive

* グアンチャーレと夏野菜のスパゲッティ アラビアータ ¥1,380-
暑い日は辛さを求める〜っ！豚ほほの塩漬け入り 辛〜いトマトソースで気持ち良い汗を流せ！！
Tomato sauce Spaghetti of Bonito & Olive

* 削りたて♪ サマー トリュフ の リゾット ¥1,690-

～魚沼産コシヒカリ 氷温熟成雪蔵仕込み 使用～
優しい香のサマートリュフを人気のリゾットで！手が滑っていつもトリュフがたくさんかかります（笑）
Cheese Risotto on Truffle

* M a i n d i s h * ～おすすめ肉料理～

* 仏産・ホロホロ鳥のグリル ～白ワインソース～ ¥2,500-

柔らかくてジューシー、とろけるような赤身の鶏肉 夏はさっぱり白ワインソースで召し上がれ～♪

Grilled Guinea Fowl White Wine Sauce