

TAKE OUT MENU

LUNCH 12:00～14:00 DINNER 16:00～21:00

Antipasto

三種オリーブとドライトマトのマリネ	¥420
フライドポテト アンチョビマヨネーズ トリュフの香り	¥420
パルマ産24か月熟成生ハム	¥850
俺ん家のサラダカブリチョーザ(ソース別)	¥850
北海道モッツアレラチーズとフルーツトマトのカプレーゼ	¥950
瓶ごとキャビアとパンケーキ添え	¥2,600



前菜盛り合わせ

(生ハムとパンチェッタ、オリーブマリネ、カプレーゼフリッタータ、海老のカクテル、鴨むね肉のロースト等から5種類程)

Pizza

pizzaにはポテトフライ150gが付きます

マルゲリータ

トマト、モッツアレラ、バジルのシンプルピッツア。

クワトロフォルマッジ

四種のチーズ使用、お好みでハチミツをつけてお召し上がりください。

キノコとパンチェッタ・バルサミコソースのピッツア

キノコたっぷり、バルサミコで甘口に仕上げたピッツア。



ハーフ&ハーフ

マルゲリータ、クワトロフォルマッジの2種が楽しめます♪

Pasta

生ハムのペペロンチーノ

たっぷりと生ハムを使いました。

渡り蟹のトマトクリームパスタ

カニの旨味を引き出したパスタ、迷ったらこれ！

トリュフ香るボロネーゼ

トリュフの風味がミートソースとよく合います。

ペンネアラビアータ

イタリアンの定番、後を引く辛さ！



フォアグラのリゾット

濃厚なフォアグラを乗せた、贅沢リゾット

ウニの濃厚クリームパスタ

シェフのスペシャリテ♪

Secondo Piatto 俺のベーカリーの香パンが1カットつきます

ハーフひまわり若鶏骨付き

カレー風味のフリカッセ(クリーム煮)

じっくり煮込んだ柔らかい鶏にスパイスを効かせました。

ハーフ三元豚厚切りロース肉のロースト

マスタードソース

脂身までしっかり美味しくヘルシー、300グラム。

八重洲のハンバーグ ペリゲーソース

じっくり煮込んだ柔らかい鶏にスパイスを効かせました。

若姫牛のサーロインステーキ(サラダ仕立て)

俺のならではのボリューム！肉の風味が引き立ちます。



牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ

俺のシリーズの不動の一番人気メニュー。

オマール海老のロースト アメリケーヌソース

丸ごと一匹のオマールを特製のソースで！