

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	¥880
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	¥1,100
四種のチーズ使用、お好みでハチミツをつけてお召上がりください。	
キノコとパンチェッタ・バルサミコソースのピッツア	¥1,180
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	¥880
たっぷり生ハムを使いました。	
渡り蟹のトマトクリームパスタ	¥980
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	¥980
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	¥980
イタリアンの定番、後を引く辛さ!	
ウニの濃厚クリームパスタ	¥1,380
シェフのスペシャルティ♪	

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)	¥1,180
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	¥1,280
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	¥1,500
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)	¥1,780
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	¥2,680
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	¥2,680
丸ごと一匹のオマールを特製のソースで!	