おすすめスパークリング

Recommendation Sparkling

今月の俺のシャンパン！！

CHARLES LAFITTE Brut

シャルル・ラフィット・ブリュット1834

G　1,320　　**B　6,380**

グラスなみなみ！！

Glass Sparkling wine

俺の泡　（白 辛口）　**G　780**　　**B　3000**

Belini

ベリーニ　（ピーチ＋スパークリングワイン）　**780**

本日の数量限定料理

Today's Special

☆トッピングにいかがですか！

イタリア産フレッシュサマートリュフ

ロッシーニ、ビスマルク、にぜひ合わせてみて下さい！　**500**

お一人様一個おすすめです！

Shrimp,crab,trabecular mousse topped with lobster jelly

オマール海老のジュレをのせたエビ、カニ、小柱のムース　**680**

Caprese with premium cheese from Pugli.Italy

イタリア　プーリア産プレミアムチーズのカプレーゼ　**780**

本日のカルパッチョ

Carpaccio of smoked fragrant Iwate Otsuchi salmon

燻製香る岩手大槌サーモンのカルパッチョ　**980**

限定！！

Grilled Squid from Nigata Prefecture Devil's Wind

新潟県産　スルメイカのグリル　悪魔風　**980**

～肝のタプナードソース～

Italian sausage and endive peperoncino

イタリアンソーセージとアンディーブのペペロンチーノ　**1,280**

本日のリゾット

Parmesan Cheese Risotto with Sweetfish

鮎とパルミジャーノチーズのリゾット　**1,480**

旬の鮎を丸ごと一尾使った豪華なリゾット

メインのお料理はじっくりと火入れをしておりますので、ご注文から３０～４０分お時間頂戴いたします。