

## 【ANTIPASTO 前菜】

前菜盛り合わせ Sサイズ ¥980

Assortment of Appetizers

Lサイズ ¥1,680

本日入荷 近海鮮魚のカルパッチョ ¥1,780

Today's Fish Carpaccio

横須賀産人参のズッパ ¥680

キャラウェイの香りとオレンジのゼスト

Carrot Soup Caraway scent and Orange zest

自家製パン ¥100

Housemade Bread

## 【PASTA パスタ】

釜揚げしらすと焼き葱 ¥1,580

银杏のピアンコスパゲッティ

宮崎県特産へべす添え

Boiled Whitebait and Grilled Green onions and Ginkgo nuts

Bianco spaghetti

with "Hebesu" of citrus fruit from Miyazaki

自家製サルシッチャと蓮根の ¥1,680

トマトソーススパゲッティ

フェネルの香り

Tomato sauce Spaghetti with

Housemade Salsiccia and Lotus root Fennel scent

大山鶏もも肉の炭火焼きと ¥1,680

数種のきのこクリームソース

春菊のピュレ 本日のショートパスタ

Charcoal-grilled Chicken with

Several kinds of Mushroom Cream sauce

Garland chrysanthemum puree Today's short pasta

## アマルフィグループパスタコンテスト 優勝パスタ

👑 燻製したカツオとトレビスのスパゲッティ

スパイスの香るナッツを添えて

¥1,880

Smoked Bonito and Trevis Spaghetti with Spiced Nuts

## 【CIBO ALLA GRIGLIA A CARBONE 炭火で仕上げるお肉・お魚料理】

## PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き ¥2,180

デュクセルのピュレ仕立て

柚子のゼスト 山椒添え

Charcoal Grilled Fish with

Duxelle puree, Yuzu zest, Japanese pepper

近海鮮魚と大粒ホタテ炭火焼き ¥2,580

グリーンベッパーソース

Charcoal Grilled Fresh Fish and Scallops with

Green pepper sauce

## CARNE お肉料理

アメリカ産ハラミ肉の炭火焼き 240g ¥3,300

Charcoal Grilled American Beef Outside skirt

神奈川県産相模豚の炭火焼 ¥2,480

林檎と生姜のモスタルダ

栗のソース ナツメグの香り

Charcoal Grilled Pork with Apple and Ginger mostarda

Chestnut Sauce Nutmeg Scent

神奈川県銘柄牛“やまゆり牛” 140g ¥4,900

サーロインの炭火焼き

210g ¥7,250

Charcoal Grilled Beef sirloin

## 【BEVANDA ドリンク】

## BIRRA ビール

生ビール “SORACHI 1984” 中 400ml ¥790

Draught Beer “SORACHI1984”

Small / Medium

小 330ml ¥650

イタリアンビール “モレッティ” ¥730

Italian Beer “Moretti”

サッポロアルコールフリー ¥700

Non Alcoholic Beer

## VINO ワイン

グラススパークリングワイン ¥780

Glass of Sparkling wine

ワイン(赤・白) グラス ¥730～

wine (Red or White)

デカンタ 500ml ¥2,400～

ボトル ¥3,600～

※その他のワインもご紹介します。