

ANTIPASTO

前菜&おつまみ

岩中豚の自家製ソーセージ(プレーン・スモーク・黒ゴマ) 3日仕込み! ジューシーな旨味とパリパリの食感	¥680 / 3種盛 ¥1,880
しっとりなめらか 自家製 鶏白レバームース レバーが苦手な方にも食べやすいクセのない仕上げ	¥780
ブロッコリーとカリフラワーのアンチョビソテー アンチョビとニンニクの旨味が絶妙 リピーター続出メニュー	¥950
有機ポテトサラダ 生ハム入りのなめらか仕立て	¥600
季節野菜のサラダ 塩コショウ⇒ビネガー⇒オイル で旨味を閉じ込めます	¥800
生ハムサラダ 旨味を閉じ込めた野菜を生ハムと一緒に贅沢に	¥1,450
カプレーゼ OH!NO!風 しっとりおいしいモッツアレラとトマトを調味料で和えてご提供	¥950
旬のイカとハウレン草の墨煮 和食の仕上げが活きた、やわらかなイカをご賞味ください	¥980

CARNE

お肉料理

スプリングラム カツレツ or ピッカータ ラムが苦手な方にもおすすめラムカツ イタリア定番ピッカータ	¥2,100
鳥取県産大山鶏 自家製ミネラル塩 ロースト ミネラル塩でやわらかジューシー&皮はパリッと仕上げます	¥1,950
和牛カルビ タリアータ 自家製ステーキソースで野菜&チーズと一緒にどうぞ	¥2,000
ジャガイモ豚のサルッツォ風赤ワイン煮込み じっくり煮込んだほろほろお肉は ナイフいらずのやわらかさ	¥1,700
特選 和牛テール 赤ワイン煮込み コラーゲンたっぷりのお肉とソースを 自家製フォカッチャで	¥3,500