

16:00~

- DINNER MENU -



前菜

Antipasto

- | | |
|----------------------------|--------|
| ・だだちゃ豆のフリーズドライ | 550円 |
| ・季節野菜のピクルス | 550円 |
| ・ワインに合う庄内浜の塩辛 | 660円 |
| ・オランダせんべい、温海カブ漬けとカマンベールチーズ | 630円 |
| ・本日のカルパッチョ | 1,180円 |
| ・タコとキノコのアヒージョ | 880円 |
| ・5種チーズの盛り合わせ | 1,380円 |
| ・2種の生ハムとミラノサラミの盛り合わせ | 1,420円 |
| ・奥田シェフ オリジナル イタリアン3色餃子 | 870円 |

表示価格は消費税込みの価格です。
仕入れ状況等により、内容は予告なく変更することがございます。
アレルギー等については、係りの者へお尋ねください。

パスタ

Pasta

看板商品

- ・舟形マッシュルームと生ハムのクリームスパゲッティ 1,880円
- ・庄内牛ラグーと舟形マッシュルームのフィットチーネ 1,980円
- ・鶴岡 わんぱく農場さんの「わんぱくたまご」と庄内豚ベーコンの濃厚カルボナーラ 1,880円
- ・庄内豚ベーコンと玉ねぎのトマトソースパスタ (アマトリチャーナ) 1,780円
- ・庄内浜のフグと春キャベツのペペロンチーノにブリのカラスミパウダー 1,640円



ピッツア

Pizza

- ・ズワイガニとルッコラのトマトソースピッツア 1,780円
- ・4種チーズとリンゴとハチミツ、クルミのピッツア 1,880円

・国産牛 イチボのタリアータ 2,700円

国産牛の『イチボ』を低温で焼き、薄切りに。ルッコラのサラダ、舟形マッシュルーム、パルミジャーノチーズ、バルサミコソースと一緒に召し上がっていただく、食べ応えのある一皿です。

・本日の地魚 アクアパッツァ 1,980円

新鮮な地魚をあさり、オリーブ、ドライトマトなどと一緒に煮込み、イタリアン定番のアクアパッツァにしました。

※魚は仕入れ・日により変更になります。
詳細は従業員までおたずねください。



パン

Pane

・バゲット(4ピース) 260円

残ったパスタソースやアヒージョと合わせてぜひお召し上がりください。

ドルチェ

Dolce

・季節のジェラート2種盛り合わせ 600円



・自家製ティラミス 750円



表示価格は消費税込みの価格です。
仕入れ状況等により、内容は予告なく変更することがございます。
アレルギー等については、係りの者へお尋ねください。

- ・イチゴとミニトマト、モッツアレラチーズのカプレーゼ 宮古島の雪塩で 1,200円
- ・山形の産直 焼いた冬野菜のバーニャカウダ 1,780円
その日の旬の直送野菜をそれぞれ調理法を変えて仕上げました。
 カリフラワーの自家製バーニャソースでお召し上がりください。
- ・庄内豚ベーコンと井上農場さんのジューシー小松菜 アルケ風シーザーサラダ 980円
- ・酒田港直送 庄内浜の南蛮海老と舟形マッシュルームのアヒージョ 1,280円
- ・庄内牛ラグーと舟形マッシュルームのアッシエパルマンティエ 980円
クリーミーなポテトピューレとラグーのアツアツなグラタンです。
- ・イタリア産 カチョカヴァロチーズのステーキ 1,380円
コクのあるミルクィな特徴のカチョカバロの表面を香ばしく焼き上げ、
 中はとろ〜り。ワインやバゲットとの相性抜群です。
- ・庄内 グリーンポークの低温カツ チーズパン粉とセージバター風味 1,980円
ハーブでマリネした肩ロース(約180g)をじっくり低温で調理したボリュームある逸品です。
 ※調理に20分ほどお時間をいただきます。
- ・庄内豚ベーコンのチョット辛い ペンネアラビアータ 1,580円
※調理に15分ほどお時間をいただきます。