



- Bistecca -

(イタリアンステーキ "ビステッカ")

Beef

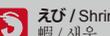
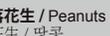
ビステッカ3種 Three-Part Steak	牛サーロイン Sirloin (150g)	} 450g 4000
	バベット(はらみ) Skirt Steak (150g)	
	牛赤身 Lean Meat (150g)	
ビステッカ2種 Two-part steak	牛サーロイン Sirloin (150g)	} 300g 2800
	牛赤身 Lean Meat (150g)	
ビステッカ2種 Two-part steak	バベット(はらみ) Skirt Steak (150g)	} 300g 2300
	牛赤身 Lean Meat (150g)	
サーロインステーキ Sirloin Steak	450g 4700	
	300g 3100	
	200g 2050	
赤身ステーキ Lean Meat Steak	450g 4300	
	300g 2800	
	200g 1900	
バベット(はらみ)ステーキ Bavette Steak (Skirt Steak)	450g 3300	
	300g 2200	
	200g 1500	

Combo

ビステッカ4種 Four-meat of combo	2800	ビステッカ6種 Seven-meat of combo	5800
<ul style="list-style-type: none"> ビーフ Beef イベリコ豚 Iberian Pork ラム Lamb 鴨 Duck 		<ul style="list-style-type: none"> サーロイン Sirloin 赤身 Lean Meat はらみ Bavette イベリコ豚 Iberian Pork ラム Lamb 鴨 Duck 	

当店は、【アレルゲン特定原材料 7 品目】及び【アレルゲン特定原材料に準ずる 20 品目】を同一の厨房で調理をしております。調理機器、洗浄機器についても、共通のものを使用するため調理過程においてアレルゲン物質が混入する可能性があります。使用している麺類は一部そば粉を使用した製品と同一の環境で製造しております。そのため、提供する料理はアレルギーに完全に対応できる商品ではございませんので予めご了承くださいませようようお願い申し上げます。また、重篤な症状が懸念されるお客様に関しては安全第一を考え、やむをえず食事の提供をお断りさせて頂く場合がございます。ご注文に際して上記内容をご確認のうえ、お客様による最終的なご判断をお願い致します。

アレルギー
特定原材料



(料理に含まれるアレルギー特定原材料を表示しています / The menu contains the ingredients shown by the pictograms.)

このメニューに記載されている価格は全て税抜きです。お米は全て国産米を使用しています。写真はイメージです。
Price listed in this menu is the tax omission display all. We use 100% Japanese domestic rice. The photo is for illustrative purposes only.

- Tagliata -

(イタリアングリル&ロースト "タリアータ")

Beef

牛もも肉のロースト
バルサミコソース
Beef Round Roast
w/ Balsamic Sauce 

M 1980 L 2880



A, B, より味をお選びください

Pork

イベリコ豚のグリル
Iberian Pork Grill  

M 1880 L 2700



A 香草グリル
Herb Grill



B 落花生クリームソース
Peanuts Cream

Chicken

鳥取 大山鶏のロースト
DAISEN Chicken Roast  

M 1700 L 2580



A スパイシーな
トマトディアボロソース
Spicy Tomato



B アリッサマヨネーズソース
Harissa Mayonnaise

Lamb

ラムショルダーのグリル
Lamb Shoulder Grill 

2400



A 山椒塩
Japanese Pepper



B バジリコジェノベーゼ
Genovese

Duck

鴨肉のロースト
Duck Roast 

2180



A バルサミコソース
Balsamic Sauce



B ベリーソース
Berry Sauce



- Pesce -

Acqua pazza

一本鮮魚とアサリのアクアパッツァ 2480
 Fresh Fish & Short-Necked Clam Acquapazza

南イタリアの郷土料理。

漁師が揺れる船の上でグラグラ沸騰したお湯でダイナミックに煮ることから
 狂った暴れる水で煮込む＝アクアパッツァという名前になりました。

(残りスープでリゾットにできます +500)

Cacciucco

魚介のトマト煮 カチュッコ 2480
 Stewed Seafood & Tomato Soup 'Caciucco' 🍷

トスカーナの港町の郷土料理。

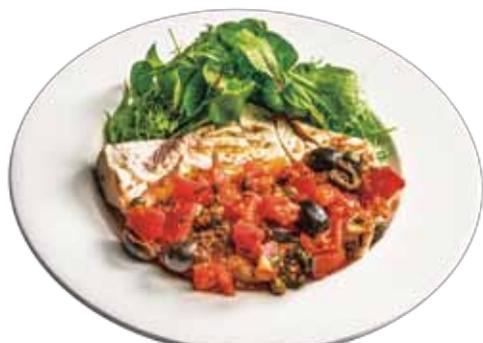
血の気の多い漁師町の大衆的な魚介ごった煮です。

魚介類をごたまぜにトマトで豪快に煮込み、スープと一緒にたっぷりと食べて下さい。

(残りスープでリゾットにできます +500)

Tagliata A, B, より味をお選びください

メカジキのグリル 1680
 Swordfish Grill



A フレッシュトマトとオリーブの
 ブッタネスカソース
 Fresh Tomato & Olive



B アンチョビオリーブソース
 Anchovy & Olive