

Specialità

Special 6-course meal, with ingredients from Kami-goto fully used.

当レストランのスペシャリテ
上五島の食材をふんだんに使用したコース

Assortment of five kinds of appetizers	前菜 5 種いろいろ
Daily spaghetti	パスタ
Fish/ from Goto sea	魚料理 / 五島灘のイイ魚
Meat / Goto beef & vegetables	肉料理 / 五島牛と野菜
Dolce & cafe	ドルチェ

a.18,000 〜

b.10,000 〜

Il riso della mamma

イタリアの家庭的料理を
コース仕立てに致しました

*Standard 5-course meal,
Italian home-style*

antipasto	前菜 5 種いろいろ
pasta	パスタ
pesce	魚料理
carne	肉料理
Dolce & caffe	ドルチェ

c.6,800 〜

Cibo giapponese

和食 島ごはん
上五島の食材で島のおいしさを
料理致します

*Experience the essence &
savory of Kami-goto.
Local ingredients are fully used
in this Japanese tasting menu.*

a. 18,000 〜

b. 10,000 〜

c. 6,800 〜

Antipasto

前菜盛合せミスト 1人前 1,200
Appetizer platter (2名様より)

五島灘でとれた魚カルパッチョ
イタリア的なめろうタルタル
肉の冷製や野菜いろいろ

Fish carpaccio from Goto Sea
Fine-chopped fish w/ condiment,
Italian style fish tartare
Charcuterie w/ veggie

本日魚の刺身カルパッチョ 3種 1,600~
スタッフにおたずね下さい 単品 1,800~
Daily carpaccio

五島の真牡蠣 2個 600
(入荷時のみ)
Goto oyster raw / Only when in stock

魚介のフリットミスト 1,600
イタリア小麦セモリナ粉揚げ
Assorted seafood fritter

島イカのカラスミ焼き 1,300
Grilled squid with botargo

ブッラータチーズと
苺のカプレーゼ 1,800
Strawberry & Burrata cheese caprese salad

ブッラータチーズと
五島産アンチョビー 1,800
Anchovy & Burrata cheese

島肉の田舎パテ 980
Pâté de campagne of Goto meat

Insalata

上五島 地野菜のサラダ 1,000
ゆで野菜、焼き野菜なども
Local vegetable salad

生ハム、ルッコラ 1,300
島野菜のサラダ
Rucola salad

島トマトのオープン焼き 1,000
パルミジャーノ風味 バジルのサラダ添え
Grilled local tomato & parmigiano style basilico salad

Carne,Pesce

secondo piatto

五島牛ビステッカ
Goto beef steak

五島牛のイタリアステーキ	400g	12,500~
“ビステッカ”	300g	10,800~
自家製粒マスタード添え	200g	8,900~
	150g	6,800~
	100g	4,800~

美豚のんにく、
ローズマリー、
矢堅目の塩ロースト
Grilled Goto Island pork
‘BITON’ 2,000

矢堅目の自然塩を使って焼きました
(海水を汲上げ薪気で炊きあげてつくり上げた塩)
seasoned w/ Yagatame natural sea salt

さざなみ地鶏
レモンバターチキン 2,000
Homebred Sazanami chicken
grilled w/ lemon butter

さざなみ地鶏の
カッチャトーラ 2,100
Homebred Sazanami chicken
cacciatore

五島灘の活魚 1,800~
Fresh fish from Goto sea
with preferred cooking method

魚種などスタッフへおたずねください
お好みの調理方法で。
maket price. please ask our staff
for further informations

イタリア漁師赤ワイントマトソース煮込み
カチュッコ
Cacciucco

南島、鮮魚と野菜の白ワインスープ煮
イゾリーナ
Isolina

香草ローストオープン焼き
ロースト
Roasted

香草と柑橘のスチーム 白ワイン蒸し
蒸し
Steamed

Pasta,Rizotto,Pizza

島猪のボロネーゼ 香草の香り 1,600
Local boar bolognese freibert with herbs

鮮魚の燻製と煮くずれブロッコリーの
ピアンコパスタ 1,600
Pasta bianco w/ broccoli & smoked fresh fish

塩漬け豚パンチェッタと
白菜のカッチョエペペ 1,500
Cacio e pepe w/ pancetta & Chinese cabbage

島芋の自家製ニョッキ
ゴルゴンゾーラクリームパスタ 1,600
Gnocchi gorgonzola

島のんにく、青唐辛子の
シンプルなペペロンチーノ 1,200
Pasta with local garlic, green chili peppers, and olive oil

濃厚なるカルボナーラ 1,600
五島さざなみ地鶏の卵黄を使用
Spaghetti all'carbonara with sazanami chicken

近海魚介の五島ペスカトーレ 2,800
ピアンコ又はロッソ
Goto Pescatore

伊勢海老と魚介の
五島ペスカトーレ
Premium pasta Pescatore
w/ local fish & Japanese spiny lobster

1本 Whole	8,500~
1/2本 Half	4,500~

朝漁りいか イカスミパスタ 1,500
Spicy chicken & tomato pizza

4種のチーズの
クワトロフォルマッジリゾット 1,600
Four-cheese Quattro Formaggi risotto

五島牛のボロネーゼ 1,600
Spaghetti Bolognese of Goto beef

生ハムの
プッタネスカピアンコ 1,500
Puttanesca bianco w/ prosciutto

さざなみ地鶏の燻製と
島トマトのピッツア 1,400
Sazanami smoked chicken & tomato pizza

生ハムと
煮くずれブロッコリーのピッツア 1,400
Pasta bianco w/ broccoli & smoked fresh fish

島猪肉のビスマルク 1,500
Bismarck of local boar meat

島トマトのピッツアマルゲリータ 1,400
Local tomato margherita pizza