

# DINNER

イタリア北部 美食の町ボローニャ地方の郷土料理を中心とした心温まるお料理をご用意。  
現地で修業したシェフがつくる、伝統の自家製手打ちパスタやおすすめのボローネーゼは必見！  
その他、肉、魚料理やピッツァなどもご堪能頂けます。



ピッツァ・マチェライオ



ボローニャ仕込みの「ボローネーゼ」



生ハムとサラミの盛り合わせ



自家製サーモンの柑橘マリネと  
野生ルッコラのカルパッチョ



ラザニア ボローニャ風



ウサギのロースト 熟成バルサミソース

## - AFFETTATO & CHEESE -

生ハム・サラミ & チーズ

エミリア・ロマーニャ産 生ハムとサラミの盛り合わせ ニョッコフリット添え

3種盛り合わせ 1,738円 全種盛り合わせ 2,508円

パルマ産 生ハム ルリアーノ (ワンランク上のパルマ産生ハム)	935円	ラルド・ディ・パルマ (滑らかな口どけと上品な甘みを持つパルマ産豚脂)	1,155円
クラテッロ・ジベッコ (厳選された豚肉で作られるイタリア最高級生ハム)	1,320円	サラメ・パルマ (しっとり柔らかく旨味があるジューシーなサラミ)	770円
モルタデッラ (しなやかな食感のボローニャ伝統ハム)	792円	サラメ・フェリーノ (イタリアサラミの中でも最も上質な甘みを持つ高級サラミ)	880円
本日のエミリア・ロマーニャ産チーズの盛り合わせ	1,408円～		

(スタッフまでお尋ね下さい!)

## - ANTIPASTO -

前菜

《冷前菜》		《温前菜》	
ヴィチーノ風ミックスサラダ 柑橘ヴィネグレットソース	968円	カボチャのエルパツォーネ (カボチャとリコッタチーズのパイ包み焼き)	792円
八幡平マッシュルームとルッコラ・ パルミジャーノレジャーノ ブチマトのサラダ 熟成バルサミソース	1,408円	リミニ風魚介のフリット盛り合わせ	1,408円
自家製サーモンの柑橘マリネと野生ルッコラの カルパッチョ	1,265円		

## - PIZZA -

ピッツァ

ピッツァ・ボローニャ (ボローニャ風ミートソース、モッツアレラチーズ、じゃがいも、モルタデッラ)	1,408円
ピッツァ・マチェライオ (トマトソース、生ハム・サラミ・モルタデッラ、モッツアレラチーズ)	1,518円
八幡平マッシュルームの星型ピッツァ (★星形のピッツァ 八幡平マッシュルーム・パンチェッタ・モッツアレラチーズ・ルッコラ)	1,738円

※マルグリータやクワトロフォルマッジ等定番メニューもお作り出来ます。  
※海老や貝等の魚介、那須の旬野菜、旬のバジルを使ったジェノベーゼソースなど  
お好きな具材を使ってオリジナルピッツァもお作り出来ます。

## - PASTA -

自家製手打ちパスタ

ボローニャ伝統濃厚ミートソースのタリアテッレ (ボローニャといえばこれ!ボルチーニ茸のペースト、 赤ワインをたっぷり使った伝統ミートソース)	1,485円	オマール海老のストロツァブレティ (オマール海老を半身使った贅沢で味わい深いトマトソース)	1,980円
ラザニア・ヴェルデ (ほうれん草を練りこんだ緑色の生地のボローニャ伝統 ラザニア・トリュフの香りを添えて)	1,485円	ストロツァブレティ・アル・ベスカトーレ (たっぷり魚介の濃厚な出汁とブチマトを合わせたソース)	1,760円
モッツアレラ・バジルが入ったトマトソースのニョッキ (ジャガイモのニョッキをトマトとバジル、 モッツアレラチーズのソースで)	1,375円	ジオファーム八幡平産マッシュルーム ラゲースソースのマックロンチーニ (香り高く旨味が多い上級マッシュルームとパルミジャーノ チーズのkok)	1,320円
ゴルゴンゾーラソースのニョッキ (ジャガイモのニョッキのゴルゴンゾーラチーズソース)	1,430円	仔羊のラゲースソースのマックロンチーニ (仔羊をバブリカと一緒にじっくり煮込んだソース)	1,540円
トルテリーニ・イン・ブロード (ほうれん草とリコッタチーズを詰めたラビオリを 自家製コンソメスープと合わせて)	1,540円	鹿のラゲースソースのガルガネッリ (鹿肉をたっぷりの赤ワインで煮込んだ奥深いソース)	1,595円
ボローニャ風トルテリーニ (ほうれん草とリコッタチーズを詰めたラビオリのミートソース)	1,540円	お豆の濃厚トマトソースのピサレイ (インゲン豆とラルドを合わせた濃厚トマトソース)	1,320円
カボチャのトルテリーニ バターとセージのソース (アマレットを効かせた香り豊かなカボチャのラビオリ)	1,430円		

★パスタとソースの組み合わせはお好みで変更できます。  
例)鹿のラゲースソースのガルガネッリ⇒タリアテッレに変更

★ソースはお好みに合わせてお作り出来ます。  
例)豪快半身を使ったオマール海老のトマトクリームソース

★乾麺もございまして、お好きなソースと組み合わせ  
お召し上がり頂けます。  
例)モッツアレラ・バジルが入ったトマトソースのスパゲッティ

## パスタの説明

《タリアテッレ》 リボン状の平たいロングパスタ	《ストロツァブレティ》 魚介ソースにピッタリな捻じりショートパスタ
《ニョッキ》 ジャガイモ、卵、パルミジャーノで作る モチモチ食感のパスタ	《マックロンチーニ》 卵をふんだんに使うことでkokのある味わい深い 細長いロングパスタ
《トルテリーニ》 様々な具材を詰めた指輪の形をしたラビオリ	《ガルガネッリ》 卵をふんだんに使ったkokのあるショートパスタ
	《ピサレイ》 パスタ生地にパン粉を混ぜたモチモチ食感の ショートパスタ

## - MEAT & FISH -

肉 & 魚料理

プロデット (本日の鮮魚とたっぷり魚介のリミニ風ブイヤベース)	2,640円～	ウサギのロースト 熟成バルサミソース	2,530円
ポリート・ミスト (エミリア・ロマーニャ州定番!色々な部位を使ったお肉の煮込み)	1,980円	フランス産マグレカナール鴨の網焼き ベリーソース	2,530円
仔羊のポタッキオ (白ワイン、香味野菜、トマトの煮込み)	1,980円	ボローニャ風牛フィレ肉のカツレツ	2,750円
		牛フィレ肉のグリル グリーンペッパーソース	3,080円

## - CONTORNO -

付け合わせ

メインディッシュの付け合わせやお酒のおつまみにどうぞ

ポテトフライ	418円	いんげん豆とチェリートマトのソテー	528円
ポテトのオープン焼き	418円	ほうれん草のフリッテレ	528円
ほうれん草のソテー	418円	エミリア風ニョッコフリット	528円

※メニュー価格は、すべて税込表示でございます。