

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ネーゼは必見！
その他、肉、魚料理やピッツアなどもご堪能頂けます。



ピッツア・マチェライオ



ボローニャ仕込みの「ボロネーゼ」



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 1,800円 全種盛り合わせ 2,500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)	950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)	1,200円
クラテッロ・ジベッロ (厳選された豚肉で作られるイタリア最高級生ハム)	2,200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)	800円
モルタデッラ (しなやかな食感のボローニャ伝統ハム)	800円	本日のエミリア・ロマーニャ産チーズの盛り合わせ (スタッフまでお尋ね下さい!)	1,800円~

- 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	980円	カルチオフィーとキノコのクロスティーニ	650円
八幡平マッシュルームとルッコラ・ パルミジャーノレッジャーノ ブチトマトのサラダ 熟成バルサミソース	1,400円	リミニ風魚介のフリット盛り合わせ	1,600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	1,300円		

- PIZZA -

ピッツア

ピッツア・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、ジャガイモ、モルタデッラ)	1,450円
ピッツア・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)	1,650円
八幡平マッシュルームの星型ピッツア (★星形のピッツア 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)	1,750円

※マルゲ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アもお作り出来ます。

- 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)	1,500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)	1,600円
ラザーニャ・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 ラザーニャ・トリュフの香りを添えて)	1,500円	ストロツツアプレティ・アル・ベスカトーレ (たっぷり魚介の濃厚な出汁とブチトマトを合わせたソース)	1,900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)	1,400円	ジオファーム八幡平産マッシュルーム ラゲースソースのスパゲッティ (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 チーズのコク)	1,700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)	1,400円	仔羊のラゲースソースのスパゲッティ (仔羊をパプリカと一緒にじっくり煮込んだソース)	1,600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)	1,900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)	1,400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
★乾麺もございますので、お好きなソースと組み合わせて
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	《ストロツツアプレティ》 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	《ガルガネリ》 卵をふんだんに使ったコクのあるショートパスタ
《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	《ピサレイ》 パスタ生地には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)	2,900円~	ボローニャ風牛フィレ肉のカツレツ	2,750円
ウサギのロースト 熟成バルサミソース	2,550円	牛フィレ肉のグリル グリーンペッパーソース	3,100円



※メニュー価格は、すべて税込表示でございます。 ※画像はイメージです。