

For starters <Amuse-Bouche> アミューズ／軽い口取り（全て税別）

◆Starters / Vegetables 野菜類のアミューズ

Pickles

1. 野菜の自家製 ピクルス…………… ￥500

Sauted broccoli & mushrooms with garlic & red pepper

2. ブロッコリーとキノコのソテーガーリック風味…………… ￥650

Assorted olives

3. オリーブの実 盛り合わせ…………… ￥550

"Ratatouille" …… Cooked vegetables Provencal style

4. ラタトゥイユ（野菜の煮込み・南仏風）…………… ￥500

"Coleslaw" …… Cabbage salad

5. コールスロー（キャベツのサラダ）…………… ￥400

Cooked eggplant anchovy sauce

6. 揚げナスのアンチョビ風味…………… ￥600

"Bruschetta" …… Italian style canapé. Tomato & basil on garlic toast

7. ブルスケッタ（トマトをのせたガーリックトースト）…………… ￥500

Cooked potato dressed with cods roe butter

8. ポテトの明太子バター焼き…………… ￥550

◆Starters / Meat 肉類のアミューズ

"Trippa" …… Stewed gastric of beef with tomato sauce

1. 牛の第2胃袋“トリッパ”のトマト煮…………… ￥600

Italian raw ham and pickles

2. 生ハムと自家製ピクルス…………… ￥650

Vegetable <Legume> 野菜料理（価格は全て税別）

Caesar's salad

1. クルトンとベーコンの“シーザースサラダ”…………… ￥750

Tomato, rocket and Mozzarella salad

2. フレッシュモッツアレチーズとトマト、ルッコラのサラダ…………… ￥800

Boilled vegetables with lemon & butter sauce

3. 温野菜盛り合わせ、軽いレモンバターソース（温製料理）…………… ￥750

Roasted potato anchovy & butter sauce

4. ローストポテトのアンチョビバターソース（温製料理）…………… ￥700