

Dinner
Menu

フレッシュトマトとリコッタチーズのインサラータ

Italian-style Salad with Fresh Tomatoes and Ricotta Cheese.

フレッシュトマトとリコッタチーズを合わせた「イル・ケッチアーノ ミエーレ風」の カプレーゼ
シャンパンや白ワイン、華やかな香りの焼酎ソーダ割りがお勧めです

¥ 1,000

ミエ・デュロック
MIE DUROCの自家製ハムと温度卵のシーザーサラダ

Caesar Salad with Homemade Ham from Locally Raised Pigs and Soft-Boiled Egg.

菰野町 佐藤ビッグファームのMIE DUROCを使用し
一週間かけ丁寧に造った自家製ハムを、軸まで美味しいロメインレタスに盛りつけました
温度卵とドレッシングを大胆に混ぜ合わせてお召し上がりください

¥ 1,200



フレッシュトマトとリコッタチーズのインサラータ

からす
香良洲産あおさのゼッポリーネ

ピザ生地 のフリット

Zeppoline with Seaweed Harvested from Local Seas.

磯の風味と食感がたまらない定番フリットスナック
頬張るともっちりとした食感とともに、あおさの香りが口中に広がります
キンキンに冷えた伊勢角屋麦酒が鉄板のお勧め

¥ 900

生ハムとブラータ 季節のフルーツ添え

Prosciutto and Burrata with Seasonal Fruits.

手切りのプロシュートはお肉の風味とやわらかい食感を楽しめるのが魅力
ブラータから流れ出すモッツァレラミルクと、プロシュートの旨味が織り成す旨みの相乗効果
辛口のお酒との相性は抜群

¥ 2,400

マグロとアボカドのタルタル

Tartare with Fresh Tuna and Avocado.

新鮮なマグロとクリーミーなアボカドを使用した前菜
添えられた薄切りバケットが素材の風味を引き立たせます
シャンパンや、辛口のショートと一緒に召し上がりください

¥ 2,400



生ハムとブラータ 季節のフルーツ添え



伊勢真鯛のアクアパッツァ

国産鶏とキノコのクリームソース

Japanese Chicken and Mushroom Cream Sauce.

ジューシーな国産鶏と芳醇な香りのキノコを贅沢に使用し
生クリームのもろやかな味わいで仕上げた一品

¥ 2,500

伊勢真鯛のアクアパッツァ^{漁師風ごった煮}

“ISE” Sea Bream Acqua Pazza.

伊勢真鯛やアサリなど、新鮮な魚介で造るイタリアの漁師料理「アクアパッツァ」
深い魚介の風味、重厚なコクと旨みを一皿にまとめました
しっかりした辛口の白ワインとお召し上がりください

¥ 2,500

鶏もも肉のコンフィ 季節野菜と軽いバルサミコ

Chicken Thigh Confit with Balsamic Sauce.

弾力がありながら柔らかい肉質と、余韻のある豊かな風味が魅力の国産赤鶏を使用
パリパリに焼けた皮目の香ばしさが、幸せを感じさせる一品
定番のピノ・ノワールやバーボン、焼酎など幅広いお酒に合わせられます

¥ 2,800

オッソブッコと三重県産コシヒカリのサフランリゾット

Osso Buco with Saffron Risotto using Mie Prefecture's KOSHIHIKARI Rice.

じっくり柔らかく煮込んだ仔牛のスネ肉と、丁寧に炒め炊いたサフランリゾットを合わせました
オッソブッコの濃厚な肉の旨味と、サフランリゾットのクリーミーで風味豊かな味わいが
お互いを引き立て合う素晴らしいコンビネーションを発揮

¥ 3,600

カドワキ牛のポルペッティ^{ミートボール}

Japanese Beef Meatball Stew.

カドワキ牛で造ったミートボールは旨味が凝縮され
酸味の利いたトマトソースと相性が抜群
トマトソースには、フルーティーなハイランドモルトがお勧めです

¥ 2,500

ももきんとん 菰錦豚のスペアリブ 季節野菜とバルサミコ

Pork Spare Ribs with Seasonal Vegetables and Balsamic Sauce.

低温でじっくり火入れした柔らかくジューシーなスペアリブを
さっぱりとしたバルサミコソースでお楽しみいただけます

¥ 2,500



鶏もも肉のコンフィ 季節野菜と軽いバルサミコ



こもきんとん
骨付き 菰錦豚のロースと季節野菜

Roasted Bone-in Pork Loin with Seasonal Vegetables.

菰野町産 最高級ブランド豚「菰錦豚」の骨付きロース肉を豪快に焼きあげた逸品
豚肉とは思えないほど、柔らかくジューシー
フルーティー系のビールや、辛口の白ワインにもよく合います

¥ 4,200

カドワキ牛のロースト 季節野菜とトリュフのソース

Japanese Wagyu Roast with Seasonal Vegetables and Truffle Sauce.

三重県四日市産 黒毛和牛の”マル”を使用したロースト
適度についた良質な脂は口当たりよく、トリュフのソースとの相性は素晴らしい
フルボディタイプの赤ワインはもちろん、スモークの利いたシングルモルトのハイボールと一緒に

¥ 5,300

“マリアージュ ドゥ ファリーヌ”の石窯焼きバケット

Bread Baked in a Stone Oven.

マリアージュ ドゥ ファリーヌの石窯で焼かれた、香り豊かな国産小麦のバケット
シンプルながらも風味豊かな味わいと、カリッとした食感が特徴
様々な料理に合わせて楽しむことができます

¥ 350

カドワキ牛のロースト 季節野菜とトリュフのソース

温度卵とトリュフのカルボナーラ

Truffle and Soft-Boiled Egg Carbonara.

クリーミーなソースにトリュフの深い風味が加わり
温度卵を絡めることでさらにまろやかでリッチな味わいに
ベーコンの香ばしさが全体のバランスを引き締め、ひと口食べるごとに心地よい満足感が広がります

¥ 2,000

フレッシュトマトとリコッタチーズのパスタ

Fresh Tomato and Ricotta Cheese Pasta.

トマトが持つ甘み、酸味、食感の個性を最大限に引き出しフレッシュなトマトソースに仕上げました
イタリア産リコッタチーズを崩し混ぜながら味わう、トマトを堪能できる一皿です

¥ 1,800

特製 ラザニア

Lasagna made with Japanese Pork and Beef.

旨味たっぷりの孤錦豚と国産牛の肉が織り成す豊かな味わい
濃厚なチーズと特製のベシャメルソースが絶妙に絡み合い
食べるたびに深みのある美味しさを堪能できます

¥ 1,600



温度卵とトリュフのカルボナーラ

桜エビとセリのクリームパスタ

Sakura Shrimp and Chervil Cream Pasta.

秋漁で獲れた旬の桜エビを贅沢に使った一品です
甘みのある桜エビはクリーミーなソースと絶妙に絡み合い
セリのほのかな苦味と香りがアクセントを添えます

¥ 2,000

トリュフと温度卵のリゾット

Truffle and Soft-Boiled Egg Risotto.

トリュフの豊かな香りと、まろやかな温度卵が絶妙に絡み合うリゾットは、贅沢な味わいの一皿

¥ 1,800

トラパーニ風 スパゲッティーニ

Trapani-Style Spaghettini.

シチリア島トラパーニの伝統的なソースで作るパスタ
バジルとアーモンド、トマトが特徴の香り高い逸品です

¥ 1,600



特製 ラザニア

ミエ・デュロック
MIE DUROCの自家製ハムとルッコラ

Pizza with Home-cured ham made with Special Pork “MIE DUROC” and Arugula.

菰野町 佐藤ビッグファームのMIE DUROCを使用し、
一週間かけ丁寧に造った自家製ハムを、当店自慢のピザへ贅沢に盛り付け
ルッコラの爽やかさと、自家製ハムの奥深い旨味が完全な調和

¥ 1,800

桜エビとセリのトマトピッツァ

Sakura Shrimp and Chervil Tomato Sauce Pizza.

香ばしく焼き上げた桜エビの風味豊かな旨味と、セリの爽やかな香りが絶妙に絡み合い
トマトソースの酸味と相まって、ひと口ごとに新鮮な驚きをもたらします
日本の旬の食材を生かした、イタリアンと和の融合が楽しめるピッツァ

¥ 1,800



MIE DUROCの自家製ハムとルッコラ



桜エビとセリのトマトピッツァ

トリュフとじゃが芋のカルボナーラピッツァ

Carbonara Pizza with Truffle and Potatoes.

パンチェッタの豊かな塩味と風味、じゃが芋のホクホクとした食感
食欲をそそるトリュフソースの芳醇で豊かな香り
トロリと温度卵の黄身が流れ出せば、絶品料理の完成

¥ 1,700

フレッシュトマトのマルゲリータ

Margarita Pizza with Fresh Tomatoes.

トマトを贅沢に散りばめた、王道のマルゲリータピザ
瑞々しいフレッシュトマトと、クリーミーで濃厚なモッツァレラチーズ
シンプルながらも素材の味わいが引き立つ絶妙なバランス

¥ 1,800

濃厚 ピスタチオのチーズケーキと

ミックスベリーのジェラート

Pistachio Cheesecake with Mixed Berry Gelato.

濃厚なピスタチオのチーズケーキに
さっぱりとしたミックスベリージェラートを添えた贅沢なドルチェ
ピスタチオの深い風味とクリーミーな食感が口の中で広がり、爽やかなベリーの甘酸っぱさが
絶妙なアクセントに

¥ 900

濃厚 ピスタチオのチーズケーキとミックスベリーのジェラート