

*Lunch  
Menu*



*Lunch  
Menu*

set menu

ブラット・ウニコ  
Plato Unico 《限定20食》

Limited Plate Set for 20 Servings. With Dessert and Coffee Included.

奥田政行のメニューを少しずつ取り合わせた  
ワンプレートのセットメニュー（ドルチェ・コーヒー付き）

- ※ パスタ料理・メイン料理・ドルチェは日替わりでご用意しております
- ※ 本日の内容は、スタッフにお問い合わせください

¥2,980





漁師風ごった煮  
伊勢真鯛と魚介のズッパディペシェ

Italian-Style Seafood Stew

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「ズッパディペシェ」  
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

こもきんとん 煮込み  
菰錦豚のスペアリブとキャベツのボリート

Italian-Style Braised Spare Ribs with Cabbage

骨付き肉ならではの旨味と、野菜の香気が織りなす優しい味  
ホロホロになるまで煮込まれたスペアリブはもちろん  
芯までスープが染みたキャベツが絶品の一皿

¥ 2,500

ミートボール  
カドワキ牛のポルペッティ

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

きんそう スープ煮  
三重県産 錦爽どりのポタッキオ

Free-range Chicken Italian-Style Stew

よだれが出るほど美味しいといわれるイタリアはマルケ州の郷土料理「ポタッキオ」  
柔らかく旨味の濃い錦爽どりで造るポタッキオは、まさにマンマの味！  
白ワインや、辛口スピリッツのソーダ割りがお勧め

¥ 2,500



## いなべ あさい農園のフレッシュトマトと

### リコッタチーズのパスタ

ASAI FARM'S Fresh Tomato and Ricotta Cheese Pasta

あさい農園の特徴ある三種類のミニトマトを使い、フレッシュなトマトソースに仕上げました  
甘み・酸味・食感とそれぞれのトマトが持つ個性と、イタリア産リコッタチーズを崩し混ぜながら食べる  
トマトを味わい尽くす一皿

¥ 1,800



## アサリと三重なばなのトマトリゾット

Risotto made with Rapeseed Flowers and Clams harvested in MIE

アサリの豊かな旨味、トマトの爽やかな酸味、三重なばなの仄かな苦味  
春らしい魅力溢れるリゾット

¥ 1,600



## 三重なばなと伊勢湾しらすのペペロンチーノ

Peperoncino with Rapeseed Flowers and Whitebait harvested in MIE

地物の美味しさが光るペペロンチーノ  
新鮮な地物食材が生んだ、シンプルでありながら奥深い風味  
伊勢湾しらすの旨味と、三重なばなの苦味が絶妙な一皿

¥ 1,600

## こもきんとん 菰錦豚とハウレン草の

### クリームスープパスタ

Local Pork "KOMOKINTON" and Spinach with Cream Soup

イル・ケッチャーノのオープン以来、不動の人気を誇るクリームスープパスタ  
菰野町産 最高級ブランド豚「菰錦豚」に、生クリームの濃厚でリッチな風味を合わせました  
マリアージュの石窯焼きバケットをお忘れなく！

¥ 1,800

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

トリュフとじゃが芋のカルボナーラ

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

¥ 1,600



いなべ あさい農園プラムトマトの  
マルゲリータ

Margarita Pizza with Plum Tomatoes from ASAI FARM

いなべ あさい農園プラムトマトを贅沢に散りばめた、王道のマルゲリータピザ  
フレッシュなプラムトマトと、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

伊勢湾産 しらすと青のり

Japanese-style Pizza with Whitebait and Green Laver

ニンニクとしょうつるオイルのシンプルな味付けが  
伊勢湾の潮の香りを口いっぱいに広げます

¥ 1,600

topping

“畑っちあーの”の

ピッコロ サラダ

Mini Salad Using Vegetables Harvested from the On-Site Garden

敷地内に設けた畑や、契約農家から仕入れた新鮮な葉野菜を  
スパイスやハーブなどでサッパリと仕上げた、イタリアンドレッシングでお召し上がりいただきます  
今日のお食事に合わせやすいミニサイズ

¥ 350

“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

チョコレートテリーヌと

本日のジェラート

Chocolate Terrine with Today's Gelato

滑らかで濃厚に仕上げたチョコレートテリーヌ  
合わせるのは、酸味が少なく苦味と香りの強い、フレンチローストのコーヒーだけでなく  
熟成の進んだアネホチキーラやダークラム、香り高い上質なブランデーが  
今日のお食事を最後まで彩ります

¥ 600

