

DINNER MENU 17:00~

IN OUT

IN OUT



PORK CHEEK IN RED WINE

豚のほほ肉 赤ワイン煮込み

PORK CHEEK STEWED IN TOMATO SAUCE WITH CARROTS, ONION, CELERY AND RED WINE.

ニンジン、玉ねぎ、セロリ、赤ワインと一緒にトマトソースで柔らかく煮込んだ豚のほほ肉。

¥1,210 ¥1,110



POLLO ALLA CACCIATORA

ポッコ アツラ カッチャトーラ

STEWED CHICKEN IN TOMATO SAUCE WITH GARLIC, ROSEMARY AND BELL PEPPERS.

チキンのトマト煮込み(ニンニク、ローズマリー、パプリカ入り)。

¥2,100 ¥1,950



CAPONATA V

カポーナータ

A TRADITIONAL ITALIAN DISH MADE OF RED AND YELLOW BELL PEPPERS, ONION, BASIL, EGGPLANT AND ZUCCHINI SLOWLY COOKED IN TOMATO SAUCE.

赤と黄色のパプリカ、玉ねぎ、バジル、ナス、ズッキーニをトマトソースでじっくり煮込んだイタリアの伝統料理。

¥1,000 ¥930



TRIPPA

トリッパ

VEIL STOMACH BRAISED IN A RICH TOMATO SAUCE. 濃厚トマトソースで煮込んだ子牛のトリッパ(ハチノス)。

¥1,800 ¥1,650



SMALL OCTOPUS WITH CHICKPEA PURÉE

イダコの煮込みとヒヨコ豆ピューレ

STEWED AND ROASTED SMALL OCTOPUS SERVED WITH CHICKPEA PURÉE AND A GARNISH OF ANCHOVY AND CAPERS.

煮込んだイダコのローストに、ひよこ豆のピューレ、アンチョビとケッパー添え。

¥1,000 ¥930



PARMIGIANA V

パルミジャーナ

OVEN BAKED FRIED EGGPLANT SLICES LAYERED WITH MOZZARELLA AND TOMATO SAUCE, TOPPED WITH PARMESAN AND BASIL.

スライスした揚げナス、モッツアレラチーズとトマトソースを重ね、パルメザンチーズとバジルをトッピングしたオープン焼き。

¥1,400 ¥1,300



ROAST BEEF WITH ITALIAN RED ONION

ローストビーフとイタリア産の赤玉ねぎ

HOMEMADE ROAST BEEF, SERVED WITH A LIGHT LEMON SAUCE AND SLICED ITALIAN RED ONION.

自家製ローストビーフに、レモンソースとイタリア産赤玉ねぎのスライス添え。

¥1,100 ¥1,020



COSTOLETTA DI MAIALE

コストレッタ ディマイアーレ

SPARE RIBS WITH MUSHROOMS STEWED IN TOMATO SAUCE.

スペアリブとマッシュルームのトマト煮込み。

¥2,400 ¥2,230



CAPRESE V

カプレーゼ

MOZZARELLA, CHERRY TOMATO, BASIL, OLIVE OIL, BLACK PEPPER AND SALT.

モッツアレラ、チェリートマト、バジル、オリーブオイル、ブラックペッパー、塩。

¥1,400 ¥1,300



PASTA OF THE DAY

本日のパスタ

HOMEMADE ITALIAN PASTA, PLEASE ASK OUR STAFF FOR THE SELECTION OF THE DAY.

自家製イタリアンパスタ、本日のセレクションについては

スタッフにお問合せください。

FROM ¥1,500~ ¥1,400~

VAT INCLUDED 消費税込み



VEGETARIAN