

# Antipasti 前菜

---

鮫鱈凍 萊姆風味&青蘋果雪酪 佐紅醬

あんこうのジェラティーナ ライム風味と  
青りんごのソルベ パニエット ロッソ添え

¥1,600

箕面産 土土呂美柚子義式奶酪&干貝 佐黄色胡蘿蔔醬

箕面産 土々呂美ゆずのパナコッタとホタテ貝 黄色人参のソース

¥1,400

輕煙燻大阪松原産河内雞&草莓 佐甜菜醬

大阪・松原産 河内雞の軽いスモークとイチゴ ビーツのソース

¥1,700

皮埃蒙特産巴羅洛葡萄酒味起司&鮮奶燉粟米 搭配布里歐麵包

ピエモンテ産 テストウン アル パローロと  
栗・お米のミルク煮 プリオッシュと共に

¥1,200

大阪産 犬鳴猪&天然黃蘑菇法式醬糜

大阪産 犬鳴豚と天然ジロール茸のテリーヌ

¥1,400

帕爾馬産 生火腿

パルマ産 生ハム

¥800

¥1,500

Affettato Misto ( 生火腿、薩拉米香腸拼盤 )

アッフエッターティ ミスティ (生ハム・サラミの盛り合わせ)

¥1,800

起司拼盤

チーズの盛り合わせ

3種 - ¥1,200

※另酌收每人500日圓桌費 ( 附麵包、餐前開胃點心 )

## Primi Piatti 義大利麵

---

義大利麵 北海道産鹽水海膽&風乾魚子 柳橙醬汁  
スパゲッティ 北海道産 塩水うにとポツタルガ・オレンジのソース  
¥1,900

義大利麵 天然西洋菜&鹽味瑞可達起司 番茄醬汁  
スパゲッティ 天然クレソンとリコッタ サラータ・トマトのソース  
¥1,400

トスカニ産 席恩那琴塔猪肉&高麗菜拼盤  
\n肩里脊肉以油封手法烹調・帶皮五花肉則為水  
煮  
フェデリーニ 北海道産 サロマガキと下仁田ネギ・長居春菊のピアンコ  
¥1,600

義大利細扁麵 燉釧路産花鯽魚&花蛤 丹波黒毛豆醬汁  
リングイネ 釧路産 ホッケとあさりのラグー 丹波・黒枝豆のソース  
¥1,600

義大利細扁麵 燉BURGAUD家族血鴨腿肉&南住吉産 難波蔥醬汁  
リングイネ ビュルゴー家 シャラン鴨もも肉のラグーと  
南住吉産 難波ネギのソース  
¥1,800

義式燉飯 皮埃蒙特産カステル馬尼奧起司醬 佐黒松露  
リゾット ピエモンテ産 カステルマーニョチーズのソース  
黒トリュフを添えて  
¥2,200

義大利斜管麵 生火腿&豌豆 奶油蘑菇醬  
ペンネ 生ハムとグリーンピース・キノコのクリームソース  
¥1,400

## Secondi Piatti 主菜

---

巴伯拉紅葡萄酒燉 岩手 岩泉短角牛頸肉 配義式玉米粥

岩手 いわいずみ短角牛 ネックのバルベーラを  
使った赤ワイン煮込み ポレンタ添え

¥3,300

托斯卡尼產 席恩那琴塔豬肉&高麗菜拼盤 肩里脊肉以油封手法烹調，帶皮五花肉則為水煮

トスカーナ產 チンタセネーゼ豚とキャベツの取り合わせ  
肩ロースはコンフィ、皮付きバラ肉はポッリートで

¥3,700

烤北海道產蝦夷鹿肉 搭配塊根芹泥&紅酒燉海棠果

北海道產 えぞ鹿のアッロースト 根セロリのピュレと  
姫りんごのワイン煮と共に

¥3,800

※主菜須細心烹調，故所費時間較長。  
敬請提早點餐。

今日餐前開胃點心  
本日のアミューズ

鮫鯨凍 菜姆風味&青蘋果雪酪 佐紅醬  
あんこつのごジェラディーナ ライム風味と青りんごのソルベ パニエツト ロツソ添え

皮埃蒙特產巴羅洛葡萄酒味起司&鮮奶燉粟米 搭配布里歐麵包  
ピエモンテ產 テストゥン アル パローロと  
栗・お米のミルク煮 プリオツシュと共に

托斯卡尼產 席恩那琴塔豬肉&高麗菜拼盤  
肩里脊肉以油封手法烹調・帶皮五花肉則為水煮  
フェデリーニ 北海道產 サロマガキと下仁田ネギ・長居春菊のピアンコ

托斯卡尼產 席恩那琴塔豬肉&高麗菜拼盤  
肩里脊肉以油封手法烹調・帶皮五花肉則為水煮  
トスカーナ產 チンタセネーゼ豚とキャベツの取り合わせ  
肩ロースはコンフィ、皮付きバラはポツリートで

甜點  
ドルチェ

義式濃縮咖啡or紅茶  
エスプレツソ or 紅茶

## Vino Degustazione

侍酒師嚴選葡萄酒組合  
ソムリエ嚴選のおまかせワインセット

3種 - ¥3,000

5種 - ¥5,000

※僅限點套餐的顧客。

洋甘菊義式奶酪 佐糖煮西洋梨及醬汁  
カモミールのパンナコッタ 洋梨のスープとコンポート添え

¥800

提拉米蘇

ティラミス

¥800

# Vini Bicchieri 單杯葡萄酒

## Champagne 香檳

弗朗齊亞柯達 無年份 乾型	
フランチャコルタ・ブリュット	¥1,400
NV Franciacorta Brut (義大利)	

## Vini Bianchi 白酒

阿韋利諾菲亞諾		里博拉基亞拉	
フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ	¥700	リボッラ・ジャッラ	¥700
2013 Fiano di Avellino (義大利)		2009 Ribolla Gialla (義大利)	
經典蘇瓦維			
ソアヴェ・クラッシコ	¥700		
2013 Soave Classico (義大利)			

## Vini Rossi 紅酒

多切托阿爾巴		坦克雷迪	
ドルチェット・ダルバ	¥700	タンクレディ	¥700
2013 Dolcetto d' Alba (義大利)		2010 Tancredi (義大利)	
經典基安蒂			
キアンティ・クラッシコ	¥700		
2012 Chianti Classico (義大利)			

本店提供約200種葡萄酒，產地以義大利為中心，亦有來自法國、西班牙等。另有葡萄酒清單，如有需要歡迎洽詢店員。

## Sherry 雪莉酒

曼薩尼亞		阿芒提拉多	
マンサニージャ	¥700	アモンティリヤード	¥700
菲諾		歐羅索	
フィノ	¥700	オロロン	¥700

## Birra 啤酒

海尼根生啤酒	
ハイネケン生	¥700

## Aperitivi 餐前酒

¥900~

基爾 ( 黑醋栗+白酒 )

キール (カシス+白ワイン)

皇家基爾 ( 黑醋栗+香檳 )

キール・ロワイヤル (カシス+シャンパーニュ)

斯伯利特 ( 白酒+蘇打水 )

スプリッツァー (白ワイン+ソーダ)

蜜摩莎羅索 ( 香檳+血橙 )

ミモザ・ロッソ (シャンパーニュ+ブラッドオレンジ)

金巴利 ( 蘇打水or柳橙汁 )

カンパリ (ソーダorオレンジ)

檸檬蘇打 ( 檸檬酒+蘇打水 )

リモンチェッロソーダ (リモンチェッロ+ソーダ)

義大利茶 ( 杏仁香甜酒+烏龍茶 )

イタリアンティー (アマレット+ウーロン茶)

苦艾酒 ( 加冰塊or蘇打水 )

ヴェルモット (ロックorソーダ)

etc.

etc.

## Digestivi 餐後酒

¥1,000~

格拉帕 ( 義式殘渣白蘭地 )

グラッパ

羊肉

ラム

馬爾 ( 法式殘渣白蘭地 )

マール

etc.

etc.

威士忌

ウイスキー

## Bibita 無酒精飲料

西西里島產血橙汁

シチリア産ブラッドオレンジジュース

¥600

薑汁汽水

ジンジャエール

¥600

可樂

コーラ

¥600

那堤亞 500ml ( 義大利天然礦泉水 )

ナティア 500ml (イタリア産ミネラルウォーター)

¥600

法拉蕊 500ml ( 義大利氣泡水 )

フェラレツレ 500ml (イタリア産ガスウォーター)

¥600

聖沛黎洛 1000ml ( 義大利氣泡水 )

サンペレグリノ 1000ml (イタリア産ガスウォーター)

¥1,000

無酒精啤酒

ノンアルコールビール

¥600

※另酌收每人500日圓桌費 ( 附麵包、餐前開胃點心 )