

CRUDO



タルタル・カルパッチョ

- 赤エビのタルタル 23
ブッラータ、パパイヤ、ライムの皮
- オンブリーナのタルタル 18
エキストラバージンオリーブオイル、塩、胡椒
レモンの皮、レモンジュレ
- 本マグロのタルタル 17
エキストラバージンオリーブオイル、塩、胡椒
ライムの皮、アボカド
- ハタのタルタル 19
マスタード、エシャロット、ラード、照り焼きソース
- アイルランド産牛肉のタルタル 18
マスタード、エキストラバージンオリーブオイル、塩
胡椒、ケッパー、エシャロット、漬け卵黄

生海老・甲殻類

- 大スカンピ (1級) 14
100gあたり
- スカンピ (2級) 7
1尾
- 赤エビ (2級) 7
1尾
- 紫エビ 5
1尾
- ゴッベッティ (小エビ) 5
5尾

パスタ・リゾット

- 本マグロのパッकेリ 18
マグロのタルタル、ロースト松の実、バジルオイル
- 赤エビのリングイネ 24
タルタルとエビのビスクソース
- サフランのタリオリーニ 27
スカンピのタルタルとサマートリュフ
- アサリのリングイネ 22
カラスミクリームとレモン風味のブッラータ
- ウニのスパゲッティ 23
エキストラバージンオリーブオイル、ニンニク、パセリ
- カニのリゾット 22
ムール貝、カリカリのイカ、パセリオイル
- 羊乳リコッタの手作りラビオリ 18
ベコリーノのフォンデュ添え
- 本日のベジタリアン料理 16

前菜

- 牡蠣の天ぶら 3種 17
セロリソース、タバスコ、チャイブソース添え
- ジャガイモのインゴット 16
ゴルゴンゾーラソースと洋梨のジュレ
- ムール貝のソテー 17
トマトソースと揚げたチブラクシウ添え
- 地中海風セビーチェ 19
マリネしたスズキ、野菜、レチエ・デティグレ
- 海のイソギンチャク (アネモネ) 18
ワカメ、キャラメリゼした玉ねぎ、いりごま
- オンブリーナのティラディート 19
グレープフルーツのソース、オリーブオイル
マルドン塩

牡蠣

1個	6個	12個
5	27	50

盛り合わせ

- 海の熟成盛り 22
本マグロのカラスミ、ムシャーム
ボラのカラスミ、レモン風味のブッラータ、
クルミ、ミニトマト
- 小さな生盛り 18
スカンピ、赤エビ、地元産牡蠣
- グラン・クルード 50
赤エビ2尾、スカンピ2尾、牡蠣2個
ゴッベッティ5尾、紫エビ2尾
- 王様の生盛り 160
赤エビ4尾、スカンピ4尾、牡蠣4個
ゴッベッティ10尾、紫エビ4尾
タルタル3種 (スズキ・マグロ・ハタ)

メイン料理

- 低温調理したタコの足 18
ジャガイモのクリーム、オリーブの土、バジルオイル
- 赤マグロのタタキ 20
ワカメ、甘酢玉ねぎ、いりごま、ボン酢ソース
- 魚介のフリット 19
新鮮なイカ、紫エビ、レモンと生姜のソース
- 低温調理したハタの切り身 24
ジャガイモのクリーム、ローストパブリカ、パセリオイル
- 本マグロの腹身 23
照り焼きソースとロースト茄子
- スズキのフィレ 23
アンチョビバター、軽く焼いたアスパラガス、グリーンオイル
- アンガス牛フィレ ヴォロノフ風 26
三段階調理のポテトとローズマリーオイル

● おすすめ 王冠 プレミアム 緑葉 ベジタリアン 時計 数量限定

新鮮な食材がない場合は、冷凍食材を使用することがあります。

六
兵
衛