



厳選素材 秋の味覚 イタリア州都料理フェア

Materiale terribile di elezione
Senso di gusto della caduta

プラチナポーク

岩手県産白金豚のグリル サルサヴェルデ添え
1,700円

非常に貴重な白金豚(プラチナポーク)をイタリアの代表的な調理法、網焼きで豚肉の味を引き出し、パセリ・ピクルスなどの入った酸味のあるグリーンソース「サルサヴェルデ」で仕上げました。



牛頬肉のバローロ煮込 1,650円

イタリアワインの王様、ピエモンテ州のバローロを贅沢に使い、牛の頬肉を柔らかく煮込みました。



仔牛のミラノ風カツレツ 1,280円

柔らかい仔牛にパン粉とグラナパダーナチーズをつけて焼き上げたミラノの代表的な料理。



仔羊のローマ風 1,580円

骨付きの仔羊をジューシーにローストし、アンチョビ・ガーリック・ローズマリー・ワインビネガーで味付けしました。



越後もち豚のピッツァ職人風 1,180円

新潟を代表するもち豚にトマトソース・モッツアレラチーズ・オレガノをのせてピッツァの様に焼き上げました。