



水タコとオリーブの旨みたっぷり
タップナードスパゲッティ

¥1,390 税込¥1,529

オリーブのコクとアンチョビの塩気が効いたタップナードソースに、コリコリとした水タコの旨みがたっぷり絡み合います。白ワインとの相性抜群です!



フランス産熟成グリーンと
自家製ベーコンのアヒージョ

¥1,090 税込¥1,199

青森県産田子にんにくで作る自家製ガーリックオイルに、自家製ベーコンと3種茸でアヒージョに、熟成グリーンを仕上げに加えました。とろけるチーズと一緒に召し上がってください。



国産苺とフレッシュ Burrata チーズの
マリネ

¥1,090 税込¥1,199

国産苺とバジルを軽めにマリネしました。半分添えた Burrata、14ヶ月熟成したハモンセラノと一緒に召しみてください。
※一般的な Burrata チーズに比べて脂肪分が豊富で、より濃厚で食べ応えのある食感が特徴です。



水タコとズッキーニの
ルチアーノ風トマト煮込み

¥1,290 税込¥1,419

ナポリの漁師町に伝わる伝統的な調理法で、水タコをじっくりと煮込みました。トマトとオリーブのシンプルな味わいが、水タコの旨味を引き立てる本格的な一皿です。



北海道産水タコとオレンジのカルパッチョ
〜ジェノベーゼソース〜

¥1,390 税込¥1,529

水タコを薄くスライスし、絞ったレモンとオリーブオイルでシンプルに味付け。バジルの香りとオレンジの甘味と酸味が効いた爽やかな味わいのカルパッチョです。



国産ホワイトアスパラとトリュフ風味の
スクランブルエッグ

~24ヶ月熟成パルミジャーノと
14ヶ月熟成ハモンセラノ添え~ ¥1,690 税込¥1,859

国内で収穫された旬のホワイトアスパラをトリュフの風味を纏わせたスクランブルエッグと生ハムやパルミジャーノレッジャーノと一緒に召しあがりいただく温かい野菜料理です。



葡萄と4種チーズの
クアトロフォルマッジソース ニョッキ

¥1,590 税込¥1,749

パルミジャーノ・レッジャーノ、青かびチーズ、ウォッシュチーズなど4種類のチーズを使用した濃厚なソースを、もちっとした食感のニョッキに絡めて、葡萄と胡桃と一緒に召し上がってください。



国産苺の
シーズナルサングリア

フルサイズ ¥2,390 税込¥2,629

ハーフ ¥1,290 税込¥1,419

ヴェルモット、コアントロー、ブラッドオレンジジュース、スパークリングワインをベースにフレッシュの苺を加えて仕上げた、オリジナルサングリアです。



成城石井ミネストローネ

¥390 税込¥429

じゃがいも、にんじん、たまねぎ、キャベツ、セロリの具材感と食べごたえのあるスープ。



成城石井紅ずわい蟹の
ビスク

¥390 税込¥429

カニの旨味がひきだされたスープ。スペイン産エクストラバージンオリーブオイルを使用して風味豊かに仕上げました。