

# Alla Carta

— アラカルト —

## Scondi Piatti メインディッシュ

本日のお魚のソテー フェネルのソース

税込 **2,800**円

香ばしくソテーしたお魚に、爽やかな香りのソースを添えて ※入荷状況により、数に限りがございます

ローストビーフ

(200g)税込 **3,500**円 (110g)税込 **2,000**円

新玉ねぎとエゴマのビネグレット

赤身が美味しい牛モモ肉を使ったローストビーフ、瑞々しい新玉ねぎと食感の楽しいエゴマのドレッシングを添えて (牛、乳)

北海道 黒毛和牛もも肉のタリアータ

(250g)税込 **4,500**円 (120g)税込 **3,000**円

旬菜のプレア

香ばしくグリルした黒毛和牛を旬のお野菜のソースでお召し上がりいただきます (牛、乳)

## Dolce

ドルチェ

三重県産平飼い厳選卵を使った抹茶のソイティラミス 黒豆の甘煮添え

税込 **900**円

ほろ苦い抹茶と大豆の風味が優しい味わいのティラミス (乳、卵、小麦、大豆、ゴマ、ゼラチン)

アスパラガストリロジー

税込 **1,300**円

(ジェラート・パンナコッタ・チョコレート)

旬のアスパラガスと3種類の調理法で、アスパラガスの美味しさを最大限に引き出しました (小麦、乳、卵、ゼラチン)

柑橘のタルト仕立て

税込 **1,300**円

トンカ豆とイタリアンメレンゲ

みずみずしい柑橘類を芳醇な香りのジェラートとふわふわのメレンゲを合わせて (乳、卵、ゼラチン、小麦、アーモンド、オレンジ)

本日のジェラート3種盛り合わせ

税込 **1,000**円

(乳、卵、オレンジ)

ドルチェ3種盛り合わせ

税込 **1,800**円

(小麦、乳、卵、大豆、オレンジ)

焼き菓子3種 ※お持ち帰りできます

税込 **500**円

# Alla Carta

— アラカルト —

## Antipasti

前菜

### 旬のお野菜と春キャベツのバーニャカウダ

税込 **1,500**円

優しい味わいの春キャベツにアンチョビのコクをプラスした特製バーニャカウダソースで季節のお野菜をお楽しみ頂く一皿 (やまいも)

### イタリア産 生ハムとサラミの盛り合わせ

税込 **1,600**円

イタリア産 生ハム、燻製した生ハム、サラミなどを盛り合わせました。グリッシーニと共に (豚、小麦)

### 数量限定！ フレッシュ ブッラータチーズと トマト、旬のフルーツのカプレーゼ

税込 **2,200**円(ハーフ)税込 **1,400**円

モッツアレラチーズの中に生クリームを詰めたクリーミーなチーズを旬のフルーツと美味しいトマトのサラダ仕立て (乳、オレンジ)

### 季節を感じるスープ

税込 **800**円

旬野菜のそのままの美味しさを感じるスープ (乳)

### パンの盛り合せ

税込 **300**円

(小麦、乳)

## Pasta

パスタ

### スパゲッティ 青森県産ニンニクを使ったアーリオ オーリオ ペペロンチーノ

税込 **1,200**円

素材感際立つシンプルかつベストな定番の品 (小麦)

### スパゲッティ 完熟トマトとバジルのシンプルなトマトソース

税込 **1,300**円

バジルとトマトの定番の組み合わせ (小麦、乳)

### スパゲッティ シラスとおかひじきのプッタネスカ ビアンカ モリーカ添え

税込 **1,600**円

旬のおかひじきとシラスを、オリーブ・ケッパーのソースにあわせました (小麦)

### スパゲッティ 三重県産平飼い鶏卵を使ったカルボナーラ

税込 **1,800**円

旨味の強い濃厚なソースに黒胡椒を効かせて (小麦、乳、卵、豚)

### カサレッチェ そら豆のプレアで和えた緑の豆類 カチョエペベ仕立て

税込 **1,800**円

旬の緑豆類を香りのよいそら豆のソースにあわせ、チーズと胡椒を効かせました (小麦、乳、豚)

### バジルと三重県産平飼い鶏卵を練り込んだ自家製手打ちパスタ タリアテッレ 桜海老のフレッシュトマトソース からすみを添えて

税込 **2,600**円

香ばしくソテーした桜海老を、爽やかな酸味のソースにとともに (小麦、卵、えび)

— フェリッチェ —  
*Felice* 税込4,800円

旬の野菜と当店人気のローストビーフが楽しめるコース

【 スープ 】

旬野菜のスープ

やさしい味わいのスープをお食事はじめに (乳)

【 バーニャカウダ 】

旬のお野菜と春キャベツのバーニャカウダ

優しい味わいの春キャベツにアンチョビのコクをプラスした特製バーニャカウダソースで  
季節のお野菜をお楽しみ頂く一皿 (やまいも)

【 パスタ 】

バジルと三重県産平飼いい鶏卵を練り込んだ自家製手打ちパスタ タリアテッレ

三重 ポモナファームのトマトを使ったソース

美味しいトマトを使った爽やかなフレッシュトマトソース (小麦、卵)

【 メインディッシュ 】

ローストビーフ 新玉ねぎとエゴマのピネグレット

赤身が美味しい牛モモ肉を使ったローストビーフ、瑞々しい新玉ねぎと食感の楽しいエゴマのドレッシングを添えて (牛、乳)

【 ドルチェ 】

アスパラガストリロジー

(ジェラート・パンナコッタ・チョコラータ)

旬のアスパラガスで3種類の調理法で。アスパラガスの美味しさを最大限に引き出しました。 (小麦、乳、卵、ゼラチン)

【 食後のカフェ 】

〈お好みのカフェをお選びください〉

エスプレッソ・コーヒー (カフェアメリカノ) ・カプチーノ

アイスコーヒー・紅茶・アイ스티ー・ハーブティー

【 パン 】

ORTAGGIO自家製 ヨモギと全粒粉のパン

旬のヨモギと全粒粉の香ばしさのハーモニー (小麦、乳、卵)

( )内の表記はアレルギー食材です。

— プレフェリト —  
**Preferito** 税込 **5,500**円

旬の野菜と食材を楽しんでいただけるオルタッジョのプリフィックスコース

【 始まりの一皿 】

季節を感じるお食事始め

【 前菜とバーニャカウダ 】

本日の前菜盛り合わせ 旬の野菜と自家製バーニャカウダ

季節の食材を盛り込んだ、シェフお勤めの前菜  
旬のお野菜をつかった特製バーニャカウダソースで季節のお野菜をお楽しみいただきます

【 パスタ 】

〈お好みのパスタを下記からお選びください〉

スパゲッティ グアンチャーレと三重県ミニトマト “ぶちぶよ” のアマトリチャーナ  
美味しいミニトマトと、豚ほほ肉と玉葱のkok深いトマトソース (豚、乳、小麦)

スパゲッティ シラスとおかひじきのプッタネスカ ビアンカ モリーカ添え  
旬のおかひじきとシラスを、オリーブ・ケッパーのソースにあわせました (小麦)

カサレッチェ そら豆のプレアで和えた緑の豆類 カチョエペペ仕立て  
旬の緑豆類を香りのよいそら豆のソースにあわせ、チーズと胡椒を効かせました (小麦、乳、豚)

バジルと三重県産平飼鶏卵を練り込んだ自家製手打ちパスタ タリアテッレ  
桜海老のフレッシュトマトソース からすみを添えて (+税込600円)  
内容はスタッフよりご説明させていただきます (小麦、乳)

本日のパスタ

内容はスタッフよりご説明させていただきます (小麦、乳)

【 メインディッシュ 】

〈お好みのメインディッシュを下記からお選びください〉

本日のお魚のソテー フェネルのソース

香ばしくソテーしたお魚に、爽やかな香りのソースを添えて ※入荷状況により、数に限りがございます

ローストビーフ 新玉ねぎとエゴマのビネグレット

赤身が美味しい牛もも肉を使ったローストビーフ、瑞々しい新玉ねぎと食感の楽しいエゴマのドレッシングを添えて (牛、乳)

北海道 黒毛和牛もも肉のタリアータ 旬菜のプレア (+税込800円)

香ばしくグリルした黒毛和牛を旬のお野菜のソースでお召し上がりいただきます (牛、乳)

【 ドルチェ 】

柑橘のタルト仕立て トンカ豆とイタリアンメレンゲ

みずみずしい柑橘類を芳醇な香りのジェラートとふわふわのメレンゲを合わせて (乳、卵、ゼラチン、小麦、アーモンド、オレンジ)

【 食後のカフェ 】

〈お好みのカフェをお選びください〉

エスプレッソ・コーヒー (カフェアメリカーノ) ・カプチーノ

アイスコーヒー・紅茶・アイ스티ー・ハーブティー

( )内の表記はアレルギー食材です。

— レジェッロ —  
*Leggiero*

税込3,800円

彩り野菜とお好みのパスタをお選び頂けるコース

【前菜】

鮮魚のクルードと野菜を菜園風に

お魚のカルパッチョに、色鮮やかなお野菜を取り入れた一品

【パスタ】

〈お好みのパスタを下記からお選びください〉

スパゲッティ グアンチャーレと三重県ミニトマト“ぶちぶよ”のアマトリチャーナ

美味しいミニトマトと、豚ほほ肉と玉葱のコク深いトマトソース (豚、乳、小麦)

スパゲッティ シラスとおかひじきのPUTTANESCA ビアンカ モリーカ添え

旬のおかひじきとシラスを、オリーブ・ケッパーのソースにあわせました (小麦)

カサレッチェ そら豆のプレアで和えた緑の豆類 カチョエペペ仕立て

旬の緑豆類を香りのよいそら豆のソースにあわせ、チーズと胡椒を効かせました (小麦、乳、豚)

バジルと三重県産平飼い鶏卵を練り込んだ自家製手打ちパスタ タリアテッレ

桜海老のフレッシュトマトソース からすみを添えて (+税込600円)

香ばしくソテーした桜海老を、爽やかな酸味のソースにとともに (小麦、卵、えび)

本日のパスタ

内容はスタッフよりご説明させていただきます (小麦、乳)

【ドルチェ】

三重県産平飼い厳選卵を使った抹茶のソイティラミス

黒豆の甘煮添え

香ばしい抹茶と大豆の風味が優しい味わいのティラミス (乳、卵、小麦、大豆、ゴマ、ゼラチン)

【食後のカフェ】

〈お好みのカフェをお選びください〉

エスプレッソ・コーヒー (カフェアメリカーノ) ・カプチーノ

アイスコーヒー・紅茶・アイ스티ー・ハーブティー

【スープ】

〈アップチャージでスープをお付けできます〉 + 税込500円

旬のお野菜を使った本日のスープ

やさしい味わいのスープをお食事と一緒に

( )内の表記はアレルギー食材です。