

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 カチョエペペ仕立て 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)

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)



Leggiero

— レジェッロ —

～季節の前菜盛り合わせとお好みのパスタをお選び頂けるショートコース～

税込 **1,800**円

【前菜】

前菜2種盛り合わせと小さなバーニャカウダ

【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 完熟トマトとバジルのシンプルなトマトソース

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

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)

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)

【食後のカフェ】

お好みのカフェをお選びください

【ドルチェ】

〈アップチャージでデザートをお付けできます〉

＋ 税込 **500**円

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

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)

【スープ】

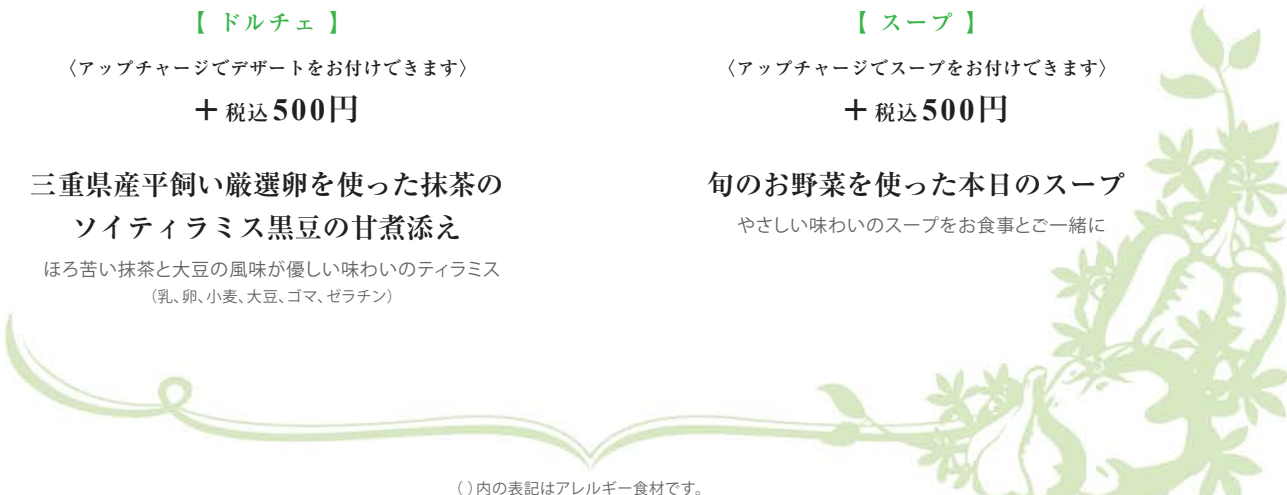
〈アップチャージでスープをお付けできます〉

＋ 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。





Ortolana

— オルトラーナ —

～旬のお野菜をふんだんに。野菜だけをつかったコース料理～

税込**3,500**円

【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)

【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)

旬のアスパラガスを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

【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。

Preferito

— プレフェリート —

～旬の野菜・食材を楽しんでいただけるオルタジヨのプリフィックスコース～

税込 **2,800**円

【前菜とバーニャカウダ】

季節の3種前菜盛り合わせ 旬のお野菜と春キャベツのバーニャカウダ

季節の食材を盛り込んだ、シェフお勧めの前菜

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】

〈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 完熟トマトとモッツァレラチーズ、バジルのトマトソース

クリーミーなチーズを添えた定番のトマトソース (小麦、乳)

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】

三重県産平飼鶏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

【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。

Felice

— フェリーチェ —

～旬の野菜・食材を楽しんでいただけるオルタジヨのプリフィックス フルコース～

税込**4,200**円

【前菜とバーニャカウダ】

季節の3種前菜盛り合わせ 旬のお野菜と春キャベツのバーニャカウダ

季節の食材を盛り込んだ、シェフお勧めの前菜

優しい味わいの春キャベツにアンチョビのkok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】

〈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 完熟トマトとモッツァレラチーズ、バジルのトマトソース

クリーミーなチーズを添えた定番のトマトソース (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

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 カチョエペベ仕立て

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)

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)

【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 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けます (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

【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ご一緒に