

# 市場直送! 本日のカルパッチョ 3種盛り

## Today's Carpaccio

市場直送の3種の鮮魚のカルパッチョ。魚種に合わせた3種のソースでお楽しみ下さい。

¥980



## 小さな生ウニのムース

### Flan of sea urchin

濃厚なウニをクリーミーなムースに仕立てました。上に生ウニを添えて。スパークリングと一緒に。

¥480

## フォアグラとサルシッチャのひとくちピンチョス

### Foie gras and Salsiccia Pinchos

濃厚なフォアグラのソテーに、自家製のサルシッチャ、カリッと焼き上げたフォカッチャのピンチョ。林檎のキャラメリゼと赤ワインのソースが決め手。¥580



## サラダ Salad



### バーニャカウダ

#### Bagna cauda

北イタリアの定番料理。旬の彩り豊かな野菜をオリジナルのアンチョビクリームソースにたっぷりつけて!

¥880

### スモークサーモンとアボカドのシーザーサラダ

#### Smoked Salmon and Avocado Caesar salad

相性抜群のサーモンとアボカドのシーザーサラダ

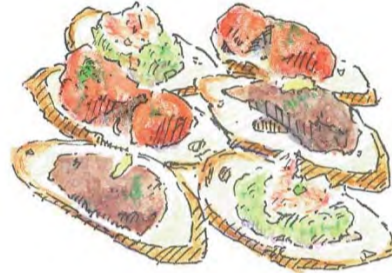
¥780

### 砂肝のコンフィとキノコのバクチャーサラダ 自家製セサミドレッシング

Gizzard confit and mushrooms and coriander salad  
砂肝のコンフィとキノコとバクチャーのサラダに、NATURA オリジナルの和風ドレッシングで。

¥880

## ブルスケッタ Bruschetta



### フレッシュトマトとバジル

#### Fresh Tomato and Basil

トマトの甘味にバジルの香り。隠し味にハチミツを効かせて。

¥480

### 白レバーのパテ

#### Putty of white Liver

濃厚な白レバーを滑らかに仕上げました。

¥480

### ブルスケッタ3種盛り合わせ

#### 3Kinds of Bruschetta Assort

3種の味を一皿で! スパークリングやワインのつまみにぴったりです。

¥680

### スモークサーモンと自家製リコッタチーズ

#### Smoked Salmon and Ricotta Cheese

スモークサーモンの味わいとミルクシーな自家製リコッタと一緒に。

¥480

## アヒージョ Ajillo



### 3種の海老のアヒージョ 生姜風味

#### 3Kinds of Shrimp with Ginger

小海老、赤海老、桜海老の3種。笹打ち葱と生姜をアクセントに。

¥680

### 子持ちヤリイカと春キャベツのアヒージョ アンチョビ風味

#### Squid and Cabbage with Anchovy

プリプリなヤリイカに甘い春キャベツ。アンチョビの旨味をプラスして。

¥680

### 鶏もも肉とキノコのアヒージョ バルサミコ風味

#### Chicken Thighs and Mushrooms with Balsamic Vinegar

ローストした鶏肉とキノコをバルサミコのココでまとめました。

¥680

### 自家製サルシッチャと筍のアヒージョ ローズマリー風味

#### Salsiccia and Bamboo Shoots with Rosemary

ジューシーな自家製サルシッチャと旬の筍にハーブの香りを加えて。

¥680

## フリット Fritto



### アンチョビポテトフライ

#### Deep Fried Poteto Seasoned Anchovy

カラッと揚げたフライドポテトにガーリックとアンチョビのソースをからめて。

¥580



### 激辛!ハラペーニョとクリームチーズのフリット

#### Jalapeño & cream cheese Fritter

激辛だけどくせになる! ピールのお供に最高です!

¥480



### 生海苔のゼッポリーニ ピリ辛ブラバース

#### Raw seaweed Zeppoline with Bravas

イタリア風ひとくち揚げピザ。ピリ辛のブラバースと一緒に。

¥680



### 生ハムとモッツアレラチーズのフリット

#### Raw Ham & Mozzarella Fritter

とろけるモッツアレラチーズを生ハムの旨味で巻いてフリットに。バジル風味の衣とアラビアータのソースで。

¥780

## パン Bread



### バケット

#### Baguette

¥380

### ガーリックトースト

#### Garlic toast

¥480



### 自家製フォカッチャ

#### Focaccia

¥380

### ガーリックフォカッチャ

#### Garlic focaccia

¥480

## ALL ¥580 前菜 Antipasto [580yen]

### 加藤ポークのパテドカンパーニュ

#### Pate de Campagne

群馬県産加藤ポークと白レバーを丁寧に焼き上げた田舎風パテ。



¥580

### イベリコ豚パンチェッタと春野菜のガーリックソテー

#### Sauteed Iberian pig and Spring Vegetables

甘く旨味の凝縮したパンチェッタと栄養たっぷりの旬野菜をシンプルにガーリックソテーで。



¥580

### 大山鶏せせりのバルサミコソテー ~アグロドルチェソース~

#### Sauteed Chicken Neck with Balsamic Vinegar

歯応えの良いせせりをバルサミコとローズマリーの風味でソテーしました。イタリアの甘酢“アグロドルチェ”ソースをかけて。



¥580

### ホタテのエスカベッシュ ハチミツのジュレとフレッシュライム添え

#### Escallops scabeche with Honey Jelly

ホタテをセモリナ粉で揚げカリッと仕上げました。さっと甘酢ドレッシングと和えて、アクセントにハチミツのジュレとライムの香りを乗せて。



¥580

## 前菜 Antipasto

### 赤海老とヤリイカのマリネ レモンマヨネーズソース

#### Marinated Shrimp and Spear squid

赤海老とヤリイカをバジルでマリネし濃厚でフレッシュなレモンマヨネーズソースと一緒に。



¥680

### 無添加ソーセージの盛り合わせ

#### Assorted Sausages

旨味たっぷりのソーセージをシンプルに焼き上げました。



¥880

### 丸ごとトマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ

#### Caprese

贅沢にトマトを丸々使ったカプレーゼ。ジェノベーゼソースとシャンパンのジュレが決め手です。



¥780

### ポルチーニ茸のオムレット デミグラスソース

#### porcini Omelette with Demiglace

キノコの王様、イタリア産ポルチーニ茸とチーズをオムレットに閉じ込めました。

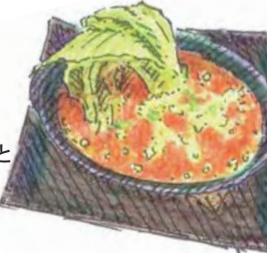


¥880

### トリッパと白いんげん豆のトマト煮

#### Tomato Stew of Trippa and Navy Beans

トマトソースと白ワインで煮込んだイタリア風のモツ煮。ローストしたキャベツと一緒に。



¥680

### 自家製じゃがいものニョッキ スモークサーモンのバジルクリームソース

#### Homemade Gnocchi with Cream Source of Smoked salmon and Basil

ふわっと茹で上げた自家製ニョッキに濃厚なスモークサーモンのバジルクリームを。



¥780

### 甲いかのヴェネツィア風イカ墨煮込み クスクス添え

#### Stewed Squid Ink of Cuttlefish

甲いかを磯の香りたっぷりのイカ墨と野菜の甘みで煮込みました。クスクスと一緒に召し上がり下さい。



¥680

### 馬肉のタルタル ルッコラとパルミジャーノかけ

#### Horsemeat Tartare

新鮮な馬肉にほろ苦いルッコラのサラダを添えて。



¥880

## 生ハム Raw ham

オーダーごとにお切りします！  
切りたてのしっとりとした生ハムをお届けします。  
お時間を頂きます！



### 生ハムの5種盛り合わせ

Assorted 5Kinds of Raw Ham

5種の生ハムの様々な味わいを是非パークリングとお楽しみ下さい。 ¥1280

## 【単品】

### プロシュート

Prosciutto

¥680

### サラミミラノ

Milan Salami

¥480

### サラミ ピカント

Salami Picante

¥480

### モルタデッラ

Mortadella

¥580

### イベリコ豚のパンチェッタ

Iberico Pancetta

¥580

## チーズ Cheese



### チーズ5種盛り合わせ

Assorted Five Kinds of Cheese

食事の締めにも、ワイン・ビールのアテにもぴったりです。 ¥1380

## 【単品】

### パルミジャーノ レッジャーノ

Parmigiano-Reggiano

¥680

### ゴルゴンゾーラ

Gorgonzola

¥780

### スモークチーズ

Smoked Cheese

¥580

### 自家製リコッタチーズ

Homemade Ricotta Cheese

¥580

### カマンベール

Camembert

¥680

## ピクルスとオリーブの盛り合わせ

### Assorted Pickles and Olives

旬野菜のピクルス / ブラックオリーブ / グリーンオリーブ / オリーブフリット

¥980



### オリーブの盛り合わせ

Assorted Olives ¥580

### ピクルスの盛り合わせ

Assorted Pickles ¥680

## ピザ Pizza



### たっぷり魚介のペスカトーレピザ

Pizza pescatore

たくさんの魚介とダシの旨味たっぷりのトマトソースをピザの上に乗せました。イタリアン漁師風の贅沢ピザをお楽しみ下さい！

¥1480



### セミドライトマトのマルゲリータ

Semi Dried Tomatoes Margherita

ピッツアの王道！マルゲリータ。トマトソースにフレッシュバジル、モッツアレラチーズ、セミドライトマトのピザ。

¥980

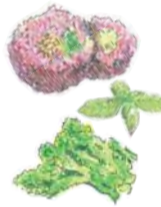


### シラスとブラックオリーブとアンチョビのピザ

Whitebait, black Olives, Anchovy

ブラックオリーブとアンチョビの旨味に釜揚げシラスをたっぷりとかけて仕上げました。

¥980



### 自家製サルシッチャと菜の花のピザ

Homemade Salsiccia, Field mustard with Genovese source

自家製のジューシーなソーセージとほろ苦い菜の花を、バジルのジェノベーゼソースで。

¥1280



### スモークサーモンと芽キャベツと半熟玉子のビスマルク

smoked Salmon, Brussels sprouts, Soft-Boiled Eggs

スモークサーモンの香りと味わいに旬の芽キャベツをのせて。半熟玉子を崩してお召し上がりください。

¥1180



### 生ハムと自家製リコッタチーズのピザ

Raw Ham, Homemade-Ricotta and Wild Rucola

旨味たっぷりの生ハムとミルクーな自家製のリコッタチーズ。ルッコラの苦味と一緒に。

¥1380



### ゴルゴンゾーラチーズのピザ

Gorgonzola and Red Leaved-Chicory with Honey

世界3大ブルーチーズのゴルゴンゾーラ。相性の良いハチミツとほろ苦いトレビスのハーモニー。

¥1280

## パスタ Pasta



Special Pasta

### 丸ごとトマトのジェノベーゼクラシコ

Whole Fresh Tomato with Classic Basil Sauce

バジルペーストをふんだんに使い、クラシックなパスタジェノベーゼに湯むきした丸ごとトマトのローストを乗せて。よく混ぜてお召し上がりください！

¥1280



Special Pasta

### 4種のチーズパスタ

4Kinds of Cheese Source

チーズの王様と言われるパルミジャーノ・レッジャーノにレッドチェダー、モッツアレラ、ゴルゴンゾーラの4種のチーズの濃厚なソースのパスタ！お客様のテーブルの上で仕上げます！

¥1380

### 生パスタ Fresh Pasta

大盛り +200YEN

9種のソースに合わせ全5種類のパスタをご用意しました。

【スパゲティニ】：「ひも」という意味のロングパスタ。1.6mm

【パッパルデッレ】：リボン状の幅の広いパスタ。20~30mm

【フェットチーネ】：平たく薄いパスタ。10mm

【リオリーニ】：モチモチとした食感の平打ちパスタ。2~3mm

【ブカティニ】：中心に穴があいている中太のロングパスタ。5~6mm



### アラビアータ

Arrabiata

《1・2・3辛選べます！》定番の辛口のトマトソースのパスタ。お好みの辛さでどうぞ。

¥780



### 鶏肉とブロッコリーのトマトソース

Pork and Broccoli Tomato Sauce

ジューシーな鶏肉とブロッコリーをシンプルにトマトソースで

¥980



### 赤海老のアメリカンソース

Red shrimp Americana sauce

プリプリの赤海老を旨味の凝縮した海老の出汁で。ほろ苦いルッコラがアクセントに。

¥980



### 自家製カラスミと春キャベツのペペロンチーノ

Dried mullet roe, Cabbage, Peperoncino

ニンニクとキャベツの甘みに、カラスミのコクと旨味を加えて。

¥980



### 牛肉とキノコのボロネーゼ

Beef and Mushroom Bolognese

牛肉のコクを引き出したミートソースにキノコの旨味とコク。

¥980



### 紅ズワイガニとグリーンアスパラのジェノベーゼ

Red Snow Crab Asparagus Genovese Source

紅ズワイガニの旨味と旬のアスパラをバジルのソースでまとめました。

¥1180



### 牡蠣と生海苔のクリームソース

Oyster and Raw Seaweed Cream Sauce

深い味わいの牡蠣のクリームソース。生海苔の磯の香りを加えて。

¥1280



### 生ウニのトマトクリームソース

Raw sea urchin Tomato Cream Sauce

生ウニに相性抜群のトマトクリームソースを加えて。

¥1380



### 仔羊のトマトラグーソース

Lamb Tomato Ragout with White Wine Sauce

仔羊の肩肉とトマト、香味野菜に白ワインを加えてじっくり煮込みました。

¥1380

## ドルチェ Dolce

### パティシエ特製ドルチェ3種盛り

Assorted 3Kinds Dolce

お得なデザート3種盛り！

2~3名様で。

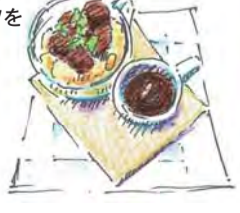
¥1480



### ティラミスのアフォガード

Tiramisu Affoguardo

マスカルポーネのアイスに、熱々のエスプレッソをかけて。



¥480

### 抹茶のシフォンケーキ

Green Tea Chiffon Cake

香り高い抹茶を贅沢に使ったシフォンケーキを出来立てでお召し上がりください。



¥580

### マイヤーレモンのレアチーズケーキ

Meyer Lemon Unbaked Cheesecake

自家製のマイヤーレモンのコンフィチュールを使ったレアチーズケーキ。



¥580

### 苺のムース

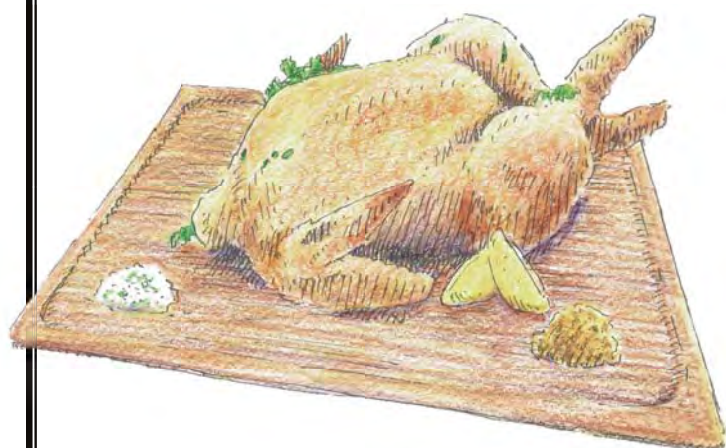
Strawberry Mousse Millefeuille style

旬の苺のムースにカスタードとパイでミルフィーユ仕立てに。



¥580

# Main Dish



## 丸鶏のハーブコンフィ

ジューシーな鶏を豪快に丸ごとハーブでマリネし油脂の中でじっくりと低温で調理しました。しっとりとした柔らかい食感をお楽しみください！

Half ¥980

Full ¥1880

## 本日のお肉料理

Today's Meat Dishes

All ¥1280

- ・仔牛ロース肉のソテー マルサラワインのソース
- ・スペイン産イベリコ豚肩ロースのロースト  
ハチミツとマスタードのソース
- ・フランス産鴨ロース肉のロースト ポルトワインのソース
- ・牛ホホ肉の赤ワイン煮込み



## お得な お肉料理4種盛り

上記の本日のお肉料理を一皿ですべて楽しめるお得な盛り合わせ！  
2～4名様でシェアしてお楽しみください！

¥2480