

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

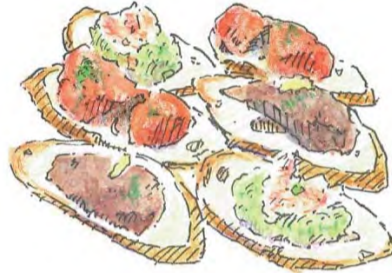
¥780

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



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ソースでまとめました。 ¥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

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

フリット Fritto



アンチョビポテトフライ

Deep Fried Poteto Seasoned Anchovy

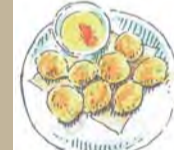
カラッと揚げたフライドポテトにガーリックとアンチョビのソースをからめて。 ¥580



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! ビ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。

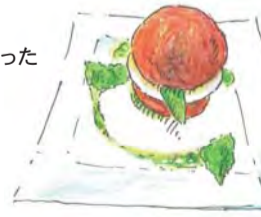


¥880

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ツ 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ツに閉じ込めました。

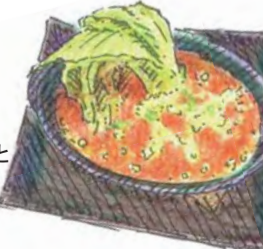


¥880

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

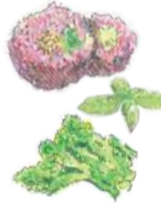


シラスとブラックオリーブとアンチョビのピザ

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



赤海老のアメリカヌソース

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



【ブカティニ】

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



【タリオリーニ】

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どめました。

¥1180



【フェットチーネ】

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



【タリオリーニ】

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



【パッパルデッレ】

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

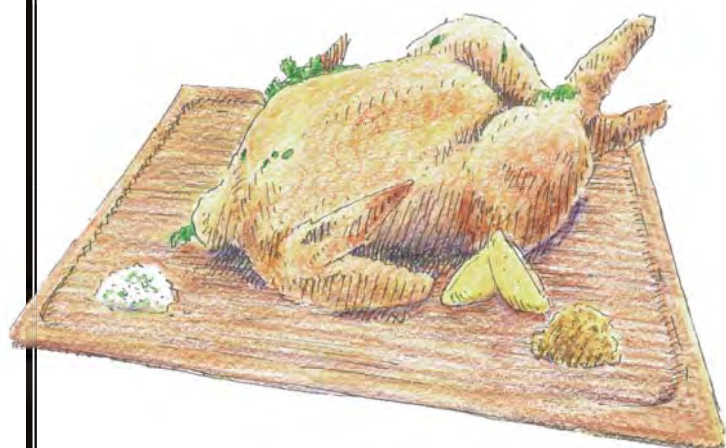
Strawberry Mousse Millefeuille style

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