

Ristorante 美郷のコース料理

Giugno - 2017

郷土料理コース

「イタリアにはイタリア料理は無い」と聞きます。20の州から生まれる20種の郷土料理。各地方のお料理を美郷流にアレンジし紹介させていただきます。

¥ 6 , 5 0 0

美郷コース

「美味しい郷土料理」「美しい故郷」のコンセプトをそのままに前菜からドルチェまでイタリアの現在を一皿一皿に想いを乗せて表現する
「メニュー クリアティヴォ MENU CREATIVO」美郷定番のフルコースです。

¥ 8 , 0 0 0

シェフにおまかせコース

今の美味しいものをふんだんに盛り込んだその日しか味わうことのできない贅沢なコースです。ご予算やご要望を前日までにお伝えください。

¥ 1 0 , 0 0 0 ~

(前日までの完全予約制)

前 菜 Antipasti

Pannacotta di fagioli di soia verdi con prosciutto crudo ¥1,200
枝豆のパナコッタ パルマ産生ハム添え

Carpaccio di conchiglie e melanzane ¥1,400
黒ミル貝と泉州水茄子のカルパッチョ

Petto d'anatra affumicata con insalata di frutta con salsa tamarindo ¥1,600
鴨ロース肉の燻製と本日の果物のサラダ タマリンドソース

Amago in carpione con insalata di rape ¥1,500
仁淀川産アマゴの稚魚のカルピオーネと小蕪のサラダ仕立て

Mousse di formaggio con miele d'acace ¥ 800
チーズムース アカシアのハチミツ風味

表記価格には消費税8%が含まれています。

ディナータイムにはサービス料10%を別途頂戴いたしております。

プリモピアット Primi piatti

Tagliolini freddi con petto di pollo e limone ¥2,200
冷製タリオリーニ 鶏ムネ肉とミディトマト 無農薬レモン風味

Tagliolini con sgombro e cavolo ¥2,200
タリオリーニ 鳥取県産鯖へしことキャベツ

Spaghetti il guscio con sedano ¥2,100
スパゲッティ 海老と蟹のマリナーラ セロリの香り

Spaghetti alla carbonara con aglio ¥2,000
スパゲッティ ニンニク入りスタミナカルボナーラ

Spaghetti alla carbonara ¥2,000
スパゲッティ カルボナーラ

Spaghetti un passo dal disperato ¥1,800
スパゲッティ ニンニクのコンフィとイタリア産赤唐辛子 パルミジャーノ風味

Tagliatelle alle bolognese con noci e melanzane ¥2,000
タリアテッレ ローストした胡桃と揚げ茄子入りボロネーゼ

表記価格には消費税8%が含まれています。

ディナータイムにはサーヴィス料10%を別途頂戴いたしております。

メイン料理 Secondi Piatti

魚料理 Pesci

Filetto di pesce inzimino ¥2,400

本日の鮮魚のインツィミーノ

Filetto di pesce saltato con salsa d'agrumi e miele ¥2,500

本日の鮮魚のソテー 蜂蜜と夏ミカンのソース

Filetto di pesce saltato con tartufo estivo ¥3,000

本日の鮮魚のソテー サマートリュフソース

肉料理 Carni

Coscia di maiale al peposo alla fiorentina ¥2,600

薩摩豚すね肉のペポーゾ フィレンツェ風

Costata d'agnello al forno con pangrattato ¥2,700

骨付き仔羊ロース肉の香味パン粉焼き

Fettina di manzo arrosto con salsa verde di peperoni ¥3,200

黒毛和牛もも肉のロースト 万願寺唐辛子のサルサベルデ添え

表記価格には消費税8%が含まれています。

ディナータイムにはサービス料10%を別途頂戴いたしております。

締めくくりチーズ Formaggi italiani

お食事の最後に、、、ドルチェの前にお楽しみください。

イタリア産チーズ

各種¥700

FORMAGGI OGNI

PECOLINO ROMANO	ペコリーノ ロマーノ	羊乳 硬質
PARMIGIANO REGGIANO	パルミジャーノ レッジャーノ	牛乳 24ヶ月熟成 硬質
GORGONZOLA	ゴルゴンゾーラ	牛乳 青カビ
TALEGGIO	タレggio	牛乳 ウオッシュ
LA REGINA	ラ・レジーナ	牛乳・羊乳・山羊乳 白カビ

イタリア産チーズ盛り合わせ

¥1,300

Formaggi misto

ドルチェ Dolci

各¥600

Tira mi sù

ティラ・ミ・スー

Terrina di cioccolata

ティラ・ミ・スーチョコレートの特リーヌ

Pannacotta di HONWAKATO

本和香糖のパンナコッタ

Torta di banana

バナナのトルタ

Gelato casalingo

自家製ジェラート

Dolci misto

¥1,300~

ドルチェの盛り合わせ

表記価格には消費税8%が含まれています。

ディナータイムにはサーヴィス料10%を別途頂戴いたしております。



郷土料理コース

Corso regionale



MENU

Antipasti 前菜 2皿

Amago in carpione con insalata di rape

仁淀川産アマゴの稚魚のカルピオーネと小蕪のサラダ仕立て

Pannacotta di fagioli di soia verdi con prosciutto crudo

枝豆のパンナコッタ パルマ産生ハム添え

Primi Piatti プリモピアット 2皿

Spaghetti il guscio con sedano

スパゲッティ 海老と蟹のマリナーラ セロリの香り

Tagliatelle alle bolognese con noci e melanzane

タリアテッレ ローストした胡桃と揚げ茄子入りボロネーゼ

Secondi Piatti メイン料理 2皿

Filetto di pesce inzimino

本日の鮮魚のインツィミーノ

Coscia di maiale al peposo alla fiorentina

薩摩豚すね肉のペポーゾ フィレンツェ風

Dolce ドルチェ

Dolci misto

ドルチェの盛り合わせ

Caffé カフェ

Caffé....Ecc.

コーヒー・エスプレッソ・ローズティ・ハーブティ・グリーンティ

¥6,500

表記価格には消費税8%が含まれています。

ディナータイムにはサービス料10%を別途頂戴いたしております。



美郷コース

Corso MISATO



M E N U

Antipasti 前菜 3 皿

Pannacotta di fagioli di soia verdi con prosciutto crudo

枝豆のパンナコッタ パルマ産生ハム添え

Carpaccio di conchiglie e melanzane

黒ミル貝と泉州水茄子のカルパッチョ

Petto d'anatra affumicata con insalata di frutta con salsa tamarindo

鴨ロース肉の燻製と本日の果物のサラダ タマリンドソース

Primo Piatto プリモピアット 2 皿

Tagliolini freddi con petto di pollo e limone

冷製タリオリーニ 鶏ムネ肉とミディトマト 無農薬レモン風味

Spaghetti il guscio con sedano

スパゲッティ 海老と蟹のマリナーラ セロリの香り

Secondo Piatto メイン料理

Filetto di pesce saltato con salsa d'agrumi e miele

本日の鮮魚のソテー 蜂蜜と夏ミカンのソース

Costata d'agnello al forno con pangrattato

骨付き仔羊ロース肉の香味パン粉焼き

Dolce e Caffé ドルチェ& カフェ

Dolci misto

ドルチェの盛り合わせ

Caffé...Ecc.

コーヒー・エスプレッソ・ローズティ・ハーブティ・グリーンティ

¥8,000

表記価格には消費税8%が含まれています。

ディナータイムにはサービス料10%を別途頂戴いたしております。

シェフにおまかせコース

Corso Speciale

M E N U

Antipasti 前菜 3 皿

Amago in carpione con insalata di rape

仁淀川産アマゴの稚魚のカルピオーネと小蕪のサラダ仕立て

Carpaccio di conchiglie e melanzane

黒ミル貝と泉州水茄子のカルパッチョ

Petto d'anatra affumicata con insalata di frutta con salsa tamarindo

鴨ロース肉の燻製と本日の果物のサラダ タマリンドソース

Primo Piatto プリモピアット 2 皿

Tagliolini con sgombro e cavolo

タリオリーニ 鳥取県産鯖へしことキャベツ

Spaghetti alla carbonara con aglio

スパゲッティ ニンニク入りスタミナカルボナーラ

Secondo Piatto メイン料理

Filetto di pesce saltato con tartufo estivo

本日の鮮魚のソテー サマートリュフソース

Fettina di manzo arrosto con salsa verde di peperoni

黒毛和牛もも肉のロースト 万願寺唐辛子のサルサベルデ添え

Dolce e Caffé ドルチェ& カフェ

Dolci misto

ドルチェの盛り合わせ

Caffé...Ecc.

コーヒー・エスプレッソ・ローズティ・ハーブティ・グリーンティ

¥10,000

表記価格には消費税8%が含まれています。

ディナータイムにはサービス料10%を別途頂戴いたしております。