

Ristorante 美郷のコース料理

agosto - 2017

今月の特選コース

「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)

※当日でもご相談の上、ご用意させていただきます。

前 菜 Antipasti

Vellutata fredda di zucca バターナッツ南瓜の冷たいポタージュ	¥1,100
Insalata di pesca e burratina con prosciutto crudo バルサミコ酢でマリネした白桃とブッラティーナのサラダ 生ハム添え	¥1,600
Carpaccio di pesce e zucca con salsa San marzano 本日の鮮魚と錦糸瓜のカルパッチョ 自家栽培サンマルツァーノトマトソース	¥1,700
Vitello tonnato タスマニア産仔牛ロース肉のボッリート トンナータソース	¥1,700
Mousse di formaggio con miele d'acace チーズムース アカシアのハチミツ風味	¥ 800
Tagliata di manzo con insalata e parmigiano 牛カイノミのタリアータ パルメザンチーズ風味のサラダ添え	¥2,700

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 grongo affumicato e cetriolo ¥2,200
冷製タリオリーニ 燻製した穴子とキュウリのソース

Linguine al ragù di lingua con 'uduja ¥2,300
リングイーネ 牛タンの赤ワイン煮込み インドア風味

Spaghetti con ragù di pesce e peperoni alla sabbia ¥2,000
スパゲッティ 鮮魚と甘長唐辛子のサッビアータ

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

Risotto di granchi e uovo ¥2,100
渡り蟹身と龍の卵のリゾット

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。

メイン料理 Secondi Piatti

魚料理 Pesci

Filetto di pesce del giorno alla greca ¥2,500

本日の鮮魚のソテー ギリシャ風

Filetto di pesce del giorno saltato su paparot bianco ¥2,400

本日の鮮魚のソテーと白いパパロトゥ

Filetto di pesce del giorno saltato su zuppa di frittata ¥2,500

本日の鮮魚のソテー 渡り蟹身入りフリッタータのスープ仕立て添え

肉料理 Carni

Tagliata di manzo con insalata e parmigiano ¥2,700

牛カイノミのタリアータ パルメザンチーズ風味のサラダ添え

Spalla di manzo arrosto con aglio e funghi ¥3,400

鹿児島県産黒毛和牛ウデ三角のロースト キノコ風味のアイオリソース添え

Petto d'anatella arrosto con salsa mirtillo ¥3,300

雌鴨ロース肉のロースト レイクスファームさんのブルーベリーソース

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
PAGLIERINA	パリエリーナ	クリームタイプ 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 cioccolato

チョコレートのテリーヌ

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。



今月の特選コース



Corso Mese

MENU

Piccola entrata ご挨拶の一品

Vellutata fredda di zucca

バターナッツ南瓜の冷たいポタージュ

Antipasti 前菜2皿

Insalata di pesca e burratina con prosciutto crudo

バルサミコ酢でマリネした白桃とブッラティーナのサラダ 生ハム添え

Carpaccio di pesce e zucca con salsa San marzano

本日の鮮魚と錦糸瓜のカルパッチョ 自家栽培サンマルツァーノトマトソース

Piatto di pesce 鮮魚料理

Filetto di pesce del giorno saltato su paparot bianco

本日の鮮魚のソテーと白いパパロトゥ

Primo piatto パスタ料理

Spaghetti con ragù di pesce e peperoni alla sabbia

スパゲッティ 鮮魚と甘長唐辛子のサッビアータ

Piatto di carne お肉料理

Tagliata di manzo con insalata e parmigiano

牛カイノミのタリアータ パルメザンチーズ風味のサラダ添え

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。



Corso MISATO

M E N U

Piccola entrata ご挨拶の一品

Vellutata fredda di zucca

バターナッツ南瓜の冷たいポタージュ

Antipasti 前菜3皿

Insalata di pesca e burratina con prosciutto crudo

バルサミコ酢でマリネした白桃とブッラティーナのサラダ 生ハム添え

Carpaccio di pesce e zucca con salsa San marzano

本日の鮮魚と錦糸瓜のカルパッチョ 自家栽培サンマルツァーノトマトソース

Vitello tonnato

タスマニア産仔牛ロース肉のボッリート トンナータソース

Piatto di pesce 鮮魚料理

Filetto di pesce del giorno saltato su zuppa di frittata

本日の鮮魚のソテー 渡り蟹身入りフリッタータのスープ仕立て添え

Primo Piatto プリモピアット2皿

Tagliolini freddi con grongo affumicato e cetriolo

冷製タリオリーニ 燻製した穴子とキュウリのソース

Linguine al ragù di lingua con 'uduja

リングイーネ 牛タンの赤ワイン煮込み インドイア風味

Piatto di carne お肉料理

Spalla di manzo arrosto con aglio e funghi

鹿児島県産黒毛和牛ウデ三角のロースト キノコ風味のアイオリソース添え

Dolce e Caffé ドルチェ& カフェ

Pannacotta di quinoa e cocomero con gelatina di menta

キヌアとスイカのパンナコッタ ミントのジュレがけ

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ヴィス料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

Piccola entrata ご挨拶の一品

Vellutata fredda di zucca

バターナッツ南瓜の冷たいポタージュ

Antipasti 前菜3皿

Insalata di pesca e burratina con prosciutto crudo

バルサミコ酢でマリネした白桃とブッラティーナのサラダ 生ハム添え

Carpaccio di pesce e zucca con salsa San marzano

本日の鮮魚と錦糸瓜のカルパッチョ 自家栽培サンマルツァーノトマトソース

Vitello tonnato

タスマニア産仔牛ロース肉のボッリート トンナータソース

Piatto di pesce 鮮魚料理

Filetto di pesce del giorno alla greca

本日の鮮魚のソテー ギリシャ風

Primo Piatto プリモピアット2皿

Risotto di granchi e uovo

渡り蟹身と龍の卵のリゾット

Linguine al ragù di lingua con 'uduja

リングイーネ 牛タンの赤ワイン煮込み インドニア風味

Piatto di carne お肉料理

Petto d'anatrella arrosto con salsa mirtillo

雌鴨ロース肉のロースト レイクスファームさんのブルーベリーソース

Dolce e Caffé ドルチェ& カフェ

Pannacotta di quinoa e cocomero con gelatina di menta

キヌアとスイカのパンナコッタ ミントのジュレがけ

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。