

## Ristorante 美郷のコース料理

Ottobre - 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)

※当日でもご相談の上、ご用意させていただきます。

## 前 菜 Antipasti

---

Polpo e patate con limone 鳥取県賀露港産水ダコとトウヤのマイヤーレモン風味	¥1,600
Insalata di hokkigai e kaki 北海道産北寄貝と富有柿のサラダ	¥1,500
Carpaccio di calamari con salsa pomodori 鳥取県賀露港産赤イカのカルパッチョ トマトサラダ添え	¥1,600
Arista di maiale arrosto con salsa prugna e senape ガルシアポーク肩ロース肉のアリスタ プルーンのソースと粒マスタード添え	¥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ト 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

---

Spaghettoni alla carbonara スパゲッティーニ カルボナーラ	¥2,000
Spaghettoni alla carrettiera スパゲッティーニ カッレッティエーラ	¥1,900
Spaghettoni con granchi e fagioli スパゲッティーニ 紅ズワイガニと四角豆	¥2,100
Tagliatelle con scottiglia タリアテッレ 色々なお肉の赤ワイン煮込み	¥2,000
Tagliatelle al ragù di cervo タリアテッレ 鹿肉の赤ワイン煮込み	¥2,100
Tagliolini con sgombro e mele タリオリーニ 秋鯖とリンゴの香母酢風味	¥2,100
Tagliolini con salmone e zucca al crema タリオリーニ 秋鮭とカボチャのクリームソース	¥2,000

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。

## 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 melanzane poverta ¥2,400

本日の鮮魚のソテー 藤原さんの茄子のピューレ添え

Filetto di pesce del giorno con salsa ai funghi porcini ¥2,800

本日の鮮魚のソテー ポルチャーニ茸ソース

### 肉料理 Carni

---

Bistecca di manzo con insalata ¥2,700

牛ミスジのグリル サラダ添え

Bistecchina d'agnello con salsa menta ¥2,700

骨付き仔羊ロース肉のグリル ミントソース

Cervo alla cacciatore con purea di patate dolce ¥2,900

鳥取県産いなばじろう鹿もも肉の猟師風 安納芋のピューレ添え

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
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

---

Cassata siciliana

シチリア風カッサータ

Chocolatines con marrone

渋皮栗入りショコラティース

Pannacotta di HONWAKATO

本和香糖のパンナコッタ

Crostata di pere

洋梨のタルト

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ビス料10%を別途頂戴いたしております。



郷土料理コース

Corso regionale



MENU

Piccola entrata ご挨拶の一品

Affettati misto

ハムの盛り合わせ

Antipasti 前菜 2 皿

Polpo e patate con limone

鳥取県賀露港産水ダコとトウヤのマイヤーレモン風味

Arista di maiale arrosto con salsa prugna e senape

ガルシアポーク肩ロース肉のアリスタ プルーンのソースと粒マスタード添え

Piatto di pesce 鮮魚料理

Filetto di pesce inzimino

本日の鮮魚のインツィミーノ

Primo piatto パスタ料理 2 皿

Tagliolini con salmone e zucca al crema

タリオリーニ 秋鮭とカボチャのクリームソース

Spaghettoni alla carrettiera

スパゲッティーニ カツレットイエーラ

Piatto di carne お肉料理

Bistecca di manzo con insalata

牛ミスジのグリル 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。



美郷コース

Corso MISATO



## M E N U

Piccola entrata ご挨拶の一品

Affettati misto

ハムの盛り合わせ

Antipasti 前菜3皿

Insalata di hokkigai e kaki

北海道産北寄貝と富有柿のサラダ

Carpaccio di calamari con salsa pomodori

鳥取県賀露港産赤イカのカルパッチョ トマトサラダ添え

Arista di maiale arrosto con salsa prugna e senape

ガルシアポーク肩ロース肉のアリスタ プルーンのソースと粒マスタード添え

Piatto di pesce 鮮魚料理

Filetto di pesce saltato con melanzane poverta

本日の鮮魚のソテー 藤原さんの茄子のピュレ添え

Primo Piatto プリモピアット2皿

Spaghettoni con granchi e fagioli

スパゲッティーニ 紅ズワイガニと四角豆

Tagliatelle al ragù di cervo

タリアテッレ 鹿肉の赤ワイン煮込み

Piatto di carne お肉料理

Bistecchina d'agnello con salsa menta

骨付き仔羊ロース肉のグリル ミントソース

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

Piccola entrata ご挨拶の一品

Affettati misto

ハムの盛り合わせ

Antipasti 前菜3皿

Insalata di hokkigai e kaki

北海道産北寄貝と富有柿のサラダ

Carpaccio di calamari con salsa pomodori

鳥取県賀露港産赤イカのカルパッチョ トマトサラダ添え

Arista di maiale arrosto con salsa prugna e senape

ガルシアポーク肩ロース肉のアリスタ プルーンのソースと粒マスタード添え

Piatto di pesce 鮮魚料理

Filetto di pesce saltato con melanzane poverta

本日の鮮魚のソテー 藤原さんの茄子のピューレ添え

Primo Piatto プリモピアット2皿

Tagliolini con sgombro e mele

タリオリーニ 秋鯖とリンゴの香母酢風味

Tagliatelle con scottiglia

タリアテッレ 色々なお肉の赤ワイン煮込み

Piatto di carne お肉料理

Cervo alla cacciatore con purea di patate dolce

鳥取県産いなばじろう鹿もも肉の猟師風 安納芋のピューレ添え

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。