



Pranzo

ランチメニュー
11:30~14:00(L.O)



Corso【A】 ￥1,700

Corso【B】 ￥2,600

—..... Antipasti misato—
前菜の盛り合わせ

—..... Primo piatto del giorno—
※ 本日のパスタ

—..... Caffè—
カフェ

—..... Antipasti misato—
前菜の盛り合わせ

—..... Primo piatto del giorno—
※ 本日のパスタ

—..... Secondo piatto del giorno—
※ 本日のメイン

—..... Dolce misto—
ドルチェの盛り合わせ

—..... Caffè—
カフェ

Coroso 【A】・【B】 パスタ料理・メイン料理は日替でご用意しております。
お食事後のお飲み物と合わせて右のページよりお選び下さいませ。



ドルチェの盛り合わせ (+¥600)

※ Corso【B】には付いております。

チーズ盛り合わせ (S) (+¥700)

チーズ盛り合わせ (L) (+¥1400)

折々の旬の食材をシェフオススメの6皿のフルコースで楽しんでいただく

シェフにおまかせコース

—..... Coroso dello Chef—

¥5,000 ※ 巻末に只今のコースメニューがございます。

Ristorante 美郷のコース料理

Giugno- 2018

ディナータイム

17:30~21:30(L.O)

シェフにおまかせコース

「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。

¥10,000

美郷コース

「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月の美郷コースは「サルデーニャ州」

¥8,000

郷土料理コース

イタリア各地の郷土色豊かなお料理を気軽に召し上がって頂ける
コースをご希望のお値段でご用意させていただきます。
ご予約時に、ご予算ご希望をお聞かせ願います。

¥6,500～¥7,500

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。

前 菜 Antipasti

Mosciame di tonno ed insalata piccola con pecorino ¥1,700
ムシャーム ディ トンノ(鮪の生ハム)とペコリーノチーズ添え小さなサラダ

Burrada di grongo con pane carasau ¥1,700
穴子のトマト煮込み パーネ カラサウを添えて

Spalla d'agnello arrosto con salsa mirtillo ¥1,800
仔羊肩ロース肉のオープン焼き ブルーベリーソース

Sott'olio di acciughe con bottarga di muggine ed insalata piccola ¥1,400
鰯のコンフィ ボラのカラスミ風味 小さなサラダ添え

Petto d'anatra affumicato con salsa d'agrumi ¥1,500
鴨ロース肉のスモーク 柑橘ソース

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

Linguine con sarde e finocchi 自家製リングイーネ 鯛とウイキョウのカリアリ風	¥2,100
Linguine alle vongole con bottarga di muggine 自家製リングイーネ アサリとサルデーニャ島産カラスミ	¥2,300
Tagliatelle alla carbonara con tartufo estate 自家製タリアテッレ 初夏のカルボナーラ サマートリュフ添え	¥2,900
Spaghetti alla carbonara 自家製スパゲッティ カルボナーラ	¥1,900
Spaghetti all'arrabbiata 自家製スパゲッティ ニンニクとイタリア産鷹の爪入りトマトソース	¥1,900
Spaghetti alla pirata 自家製スパゲッティ 海賊風	¥2,200

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 ai ferri e fregole con vongole ¥2,500

本日の鮮魚の鉄板焼きとアサリのフレーゴレ

Filetto di pesce del giorno saltato con salsa vino bianco ¥2,400

本日の鮮魚のソテー 白ワインソース

Filetto di pesce del giorno al forno con pangrattato ¥2,400

本日の鮮魚の香味パン粉焼き

肉料理 Carni

Tagliata di manzo con insalata parmigiana ¥2,800

牛肉のタリアート パルミジャーノサラダ添え

Cavallo alla griglia con salsa cannonau ¥3,600

フランス産馬肉のグリル カンノナウソース

Lombata di manzo arrosto con mais piccolo griglia ¥3,900

黒毛和牛ロース肉のロースト 皮付きヤングコーンのグリル添え

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

Tira mi sù di fragole

苺のティラ・ミ・スー

Pannacotta di HONWAKATO

本和香糖のパンナコッタ

Torta di albicocca

アプリコットのトルタ

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

(今月はサルデーニャ州のお料理をお届けします)

Piccola entrata ご挨拶の一品

Insalata di polpo e sedano

蛸とセロリのサラダ

Antipasti 前菜3皿

Mosciami di tonno ed insalata piccola con pecorino

ムシャーム ディ トンノとペコリーノチーズ添え小さなサラダ

Burridda di grongo con pane carasau

穴子のトマト煮込み パーネ カラサウを添えて

Spalla d'agnello arrosto con salsa mirtillo

仔羊肩ロース肉のオーブン焼き ブルーベリーソース

Piatto di pesce 鮮魚料理

Filetto di pesce ai ferri e fregole con vongole

本日の鮮魚の鉄板焼きとアサリのフレーゴレ

Primo Piatto パスタ料理2皿

Linguine con sarde e finocchi

自家製リングイーネ 鯛とウイキョウのカリアリ風

Malloreddus con sugo di salsiccia

マッロレドゥス サルシッチャのラダー

Piatto di carne お肉料理

Cavallo alla griglia con salsa cannonau

フランス産馬肉のグリル カンノナウソース

Dolce e Caffé ドルチェ& カフェ

Dolci misto

本日のドルチェ盛り合わせ

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
MENU

(お二人様以上でのご注文をお願い致しております)

Piccola entrata ご挨拶の一品

Insalata di polpo e sedano

蛸とセロリのサラダ

Antipasti 前菜3皿

Tagliolini freddi con ricci di mare alla vodcka

冷製タリオリーニ 生うにのウオッカ風味

Sott'olio di acciughe con bottarga di muggine ed insalata piccola

鰯のコンフィ ボラのカラスミ風味 小さなサラダ添え

Petto d'anatra affumicato con salsa d'agrumi

鴨ロース肉のスモーク 柑橘ソース

Piatto di pesce 鮮魚料理

Filetto di pesce del giorno saltato con salsa vino bianco

本日の鮮魚のソテー 白ワインソース

Primo Piatto プリモピアット

Spaghetti alla pirata

自家製スパゲッティ 海賊風

Tagliatelle alla carbonara con tartufo estate

自家製タリアテッレ 初夏のカルボナーラ サマートリュフ添え

Piatto di carne お肉料理

Lombata di manzo arrosto con mais piccolo griglia

黒毛和牛ロース肉のロースト 皮付きヤングコーンのグリル添え

Dolce e Caffé ドルチェ& カフェ

Dolci misto

本日のドルチェ盛り合わせ

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。