

ANTIPASTO

前菜

本日のお魚のカルパッチョ お米の漬物“すしこ”添え 新鮮なお魚を青森の漬け物と一緒に。	1,800
岩手大船渡 スモークしたアナゴのソテー、青梅のジャム添え 今から旬を迎える大船渡のアナゴを香ばしく焼きました。	1,800
山形牛モモ肉のカルパッチョ チェリーのサラダ添え 表面をさっと焼いた、タタキ風です。	2,000
沖縄産 とうもろこしのポターージュ、パルミジャーノのフラン添え 香りよく、なめらかに仕上げました。	1,600
島根産 岩牡蠣の冷製コンソメジュレがけ 1個 今が旬の岩牡蠣です。	1,200
青森産 いろいろ貝とフレーゴラのタルタル、トマトのガスパチョソース 粒状の Pasta、フレーゴラと旬の貝をタルタルに。	2,000
旬野菜の菜園風サラダ マリネ、フリット、ソテーなど、10数種類の野菜が楽しめます。	1,800
ズワイガニを詰めた花ズッキーニのフリットと、ズッキーニのテリーヌ 2種類の盛り合わせです。	1,800

PRIMO

パスタ

いわしとウイキョウのシチリア風スパゲッティ いわし、ウイキョウ、レーズン、松の実が入った定番パスタ。	1,800
ズッキーニのラグーソース スパゲッティ モッツアレラとハーブのせ 夏の味わいです。	1,800
山形牛のボロネーゼ タリアテッレ リッチな味わいです。	1,800
旬野菜とカラスミのスパゲティ 野菜の旨味を引き出します。	1,600
ほろ苦い鮎のソース 抹茶を練りこんだタリオリーニ 大人の味わい。	1,800
山形米沢豚 バラ肉と玉ねぎのナポリ風煮込み マファルデ 大量の玉ねぎでじっくり煮込んだ家庭料理。幅広の乾麺のマファルデを合わせて。	1,800
岩手産 ヤリイカとグリーンピース、ほうれん草のスパゲッティ 滋味深い味わいです。	1,800

secondo

メイン

青森産 本日のお魚と生うに、あさりの蒸し煮 お魚の旨味を引き出します。	3,000
北海道産 エゾシカロースのロースト ジャがいもとゴルゴンゾーラのグラタン添え しっとりと焼き上げます。	3,600
青森 長谷川自然豚肩ロースの炭火焼 燻製塩添え 赤身と脂身のバランスが素晴らしい、旨味の強い豚肉です。	3,000
豪州 仔羊とドライトマト、グリーンピース、ペコリーノチーズのパイ包み焼き 香りよく焼き上げます。	3,600