

Antipasto

前菜

Cucina regionale

石垣島・八重山産食材を使用した特別メニュー



アーサのゼッポリーニ

Seaweeds fritter

ビールとの相性抜群!石垣産のアーサが入った一口揚げパン

¥ 400

(税込 ¥ 440)

島野菜のバーニャカウダ

"Bagna Caoda" Okinawan vegetable with garlic anchovy sauce

本日の島野菜を、ニンニクとアンチョビのなめらかなバーニャカウダソースで

¥ 1,200

(税込 ¥ 1,320)



島豆腐のサラダ

Tofu salad

島豆腐を濃厚な自家製野菜ドレッシングで

¥ 600

(税込 ¥ 660)

本日の島魚のカルパッチョ

Ishigaki Today's fish "Carpaccio"

定番!本日の島魚を自家製の日替わりドレッシングで

¥ 950

(税込 ¥ 1,045)

近海マグロの自家製生ハム

Homemade raw ham local Tuna

シチリアで有名な特産品を石垣の食材で丁寧に仕上げました

¥ 800

(税込 ¥ 880)

近海本マグロの自家製カラスミ

Aged tuna roe "Bottarga di tonno rosso"

初夏に回遊してくる本マグロの卵を約 6 ヶ月かけて熟成させた貴重な珍味で、
白ワインとの相性が良い

¥ 1,200

(税込 ¥ 1,320)

Antipasto

前菜

Cucina tradizionale

イタリアの伝統的なメニュー

- | | |
|--|--------------|
|  カポナータ | ¥ 700 |
| <i>Stewed vegetable Sicilian Style (cold dish)</i> | (税込 ¥ 770) |
| シチリア式のナスとセロリの甘酸っぱい冷製トマト煮込み | |
| 生ハム | ¥ 900 |
| <i>"Prosciutto" (Parma brand uncured hams)</i> | (税込 ¥ 990) |
| 王道のパルマ産の生ハム | |
| サラミ | ¥ 800 |
| <i>"Salami"</i> | (税込 ¥ 880) |
| 本日のイタリア産サラミ | |
| 生ハムとサラミの2種盛り | ¥ 1,000 |
| <i>"Prosciutto" and "Salami"</i> | (税込 ¥ 1,100) |
| パルマ産生ハムとサラミの盛り合わせ | |
|  イタリアチーズの盛り合わせ | ¥ 1,000 |
| <i>Italian assorted cheese</i> | (税込 ¥ 1,100) |
| 本日の数種類のイタリア産チーズ | |
| 生ハムと水牛のモッツアレラチーズ | ¥ 1,500 |
| <i>"Prosciutto" and "Mozzarella"</i> | (税込 ¥ 1,650) |
| 水牛のモッツアレラチーズを生ハムにくるんで贅沢にお召し上がりください | |