



# 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** ¥ 400  
VEGE *Seaweeds fritter* (税込 ¥ 440)  
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
- 島野菜のバーニャカウダ** ¥ 1,200  
*"Bagna Caoda" Okinawan vegetable with garlic anchovy sauce* (税込 ¥ 1,320)  
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
-  **島豆腐のサラダ** ¥ 600  
VEGE *Tofu salad* (税込 ¥ 660)  
島豆腐を濃厚な自家製野菜ドレッシングで
- 本日の島魚のカルパッチョ** ¥ 950  
*Ishigaki Today's fish "Carpaccio"* (税込 ¥ 1,045)  
定番!本日の島魚を自家製の日替わりドレッシングで
- 近海マグロの自家製生ハム** ¥ 800  
*Homemade raw ham local Tuna* (税込 ¥ 880)  
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
- 近海本マグロの自家製カラスミ** ¥ 1,200  
*Aged tuna roe "Bottarga di tonno rosso"* (税込 ¥ 1,320)  
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

# Antipasto

前菜

*Cucina tradizionale*

イタリアの伝統的なメニュー

- |  |              |
|--|--------------|
|  <b>カポナータ</b>           | ¥ 700        |
| <small>VEGE</small> <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   |              |
| <b>生ハム</b>   | ¥ 900        |
| <i>"Prosciutto" (Parma brand uncured hams)</i>   | (税込 ¥ 990)   |
| 王道のパルマ産の生ハム  |              |
| <b>サラミ</b>   | ¥ 800        |
| <i>"Salami"</i>  | (税込 ¥ 880)   |
| 本日のイタリア産サラミ  |              |
| <b>生ハムとサラミの2種盛り</b>  | ¥ 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  |              |
|  <b>イタリアチーズの盛り合わせ</b> | ¥ 1,000      |
| <small>VEGE</small> <i>Italian assorted cheese</i>   | (税込 ¥ 1,100) |
| 本日の数種類のイタリア産チーズ  |              |
| <b>生ハムと水牛のモッツアレラチーズ</b>  | ¥ 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   |              |