

Ristorante 美郷のコース料理

Dicembre - 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

Insalata di frutti di mare "MISATO" 海の幸のサラダ 美郷風	¥1,600
Insalata caprese トマトとモッツァレッタチーズのカプレーゼ	¥1,500
Carpaccio del giorno ed insalata di rape con salsa bagna cauda 本日の鮮魚と蕪のサラダ バーニャカウダソース	¥1,800
Mousse di formaggio con miele d'acacia チーズムース アカシアのハチミツ風味	¥ 800
Antipasto misto 前菜の盛り合わせ	¥2,400

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 un passo dal disperato スパゲッティ ニンニクとイタリア産赤唐辛子 パルミジャーノ風味	¥1,800
Spaghettoni con nocellino ed alga スパゲッティーニ 小柱と青のりのクリームソース	¥2,000
Linguine con ostriche alla pesto kikunese リングイーネ 赤穂産牡蠣の菊菜ペースト	¥2,300
Tagliatelle alla 4formaggi タリアテッレ 4種のチーズソース	¥2,100
Paniscia “パニッシャ” ノバーラ風サルシッチャと野菜のリゾット	¥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ヴィス料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 in tegame alla pirata ¥2,500

本日の鮮魚のソテー 海賊風

Filetto di trota al forno con pangrattato ¥2,400

鱒の香味パン粉焼き

肉料理 Carni

Spalla di maiale saltato con salsa colocasia e tonno ¥2,500

ガリシアポーク肩ロース肉のソテー 里芋とツナのソース

Brasato di bue e prugna ¥2,800

牛ほほ肉とプラムの赤ワイン煮込み

Petto d'anatra arrosto con salsa cacao ¥3,200

鴨ロース肉のロースト カカオソース

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。

今月の郷土料理コース

Corso regionale

MENU

Piccola entrata ご挨拶の一品

Pesciolino di fiume in saor

アマゴの稚魚のサオール

Antipasti 前菜 2 皿

Insalata di frutti di mare e insalata russa alla tamburino

海の幸のサラダとロシア風サラダのタンバリーノ

Polenta concia in crespelle

ポレンタ・コンチャを包んだクレープのグラタン

Piatto di pesce 鮮魚料理

Filetto di trota al forno con pangrattato

鱒の香味パン粉焼き

Primo piatto パスタ料理 2 皿

Spaghettoni con nocellino ed alga

スパゲッティニ 小柱と青のりのクリームソース

Tagliolini con punta di petto al vino bianco

タリオリーニ 牛ムネ肉と玉葱の白ワイン風味

Piatto di carne お肉料理

Spalla di maiale saltato con salsa colocasia e tonno

ガリシアポーク肩ロース肉のソテー 里芋とツナのソース

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

Pesciolino di fiume in saor
アマゴの稚魚のサオール

Antipasti 前菜3皿

Carpaccio del giorno ed insalata di rape con salsa bagnacauda

本日の鮮魚と蕪のサラダ バーニャカウダソース

Vitello tonnato

ヴィテットロ トンナート

Polenta concia in crespelle

ポレンタ・コンチャを包んだクレープのグラタン

Piatto di pesce 鮮魚料理

Filetto di trota al forno con pangrattato

鱒の香味パン粉焼き

Primo Piatto プリモピアット2皿

Tagliolini coi funghi e TGL

タリオリーニ TGL と色々なキノコのソース

Paniscia

“パニッシャ” ノバーラ風サルシッチャと野菜のリゾット

Piatto di carne お肉料理

Brasato di bue e prugna

牛ほほ肉とプラムの赤ワイン煮込み

Dolce e Caffé ドルチェ& カフェ

Bonet alla piemontese con gelato di panettone

ピエモンテ風ボネツとパネットーネのジェラート

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

Pesciolino di fiume in saor

アマゴの稚魚のサオール

Antipasti 前菜3皿

Carpaccio del giorno ed insalata di rape con salsa bagnacauda

本日の鮮魚と蕪のサラダ バーニャカウダソース

Vitello tonnato

ヴィテットロ トンナート

Polenta concia in crespelle

ポレンタ・コンチャを包んだクレープのグラタン

Piatto di pesce 鮮魚料理

Filetto di trota al forno con pangrattato

鱒の香味パン粉焼き

Primo Piatto プリモピアット2皿

Tagliolini coi funghi porcini alla piemontese

タリオリーニ ピエモンテ風ポルチーニ茸ソース

Linguine con ostriche alla pesto kikunese

リングイーネ 赤穂産牡蠣入り菊菜ペースト

Piatto di carne お肉料理

Petto d'anatra arrosto con salsa cacao

鴨ロース肉のロースト カカオソース

Dolce e Caffé ドルチェ& カフェ

Bonnet alla piemontese con gelato di panettone

ピエモンテ風ボネットとパネットーネのジェラート

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。