



Pranzo

ランチメニュー
11:30~14:00 (L.O)



MENU【A】

¥1,600

Antipasto	前 菜
Pasta del giorno	本日のパスタより 1 品
Pane	パ ン
Caffé	お食事後のお飲み物

*ドルチェ盛り合わせ + ¥500
*食後のチーズ盛り合わせ + ¥600

MENU【B】

¥2,500

Antipasto	前 菜
Pasta del giorno	本日のパスタより 1 品
Secondo piatto	鮮魚料理又は肉料理
Dolce	ドルチェ
Pane	パ ン
Caffé	お食事後のお飲み物

*食後のチーズ盛り合わせ + ¥600

MENU【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。

MENU dello Chef



シェフにおまかせコース

¥4,800

美郷では、宮城県気仙沼市の鮮魚、上鳥羽の地野菜を中心に
安心してお召し上がりいただける旬の食材を取り揃えております。

お客様のお好み・ご要望に合わせて、当店のシェフ・毛利がメニューを作り
お料理をコース仕立てでご提供いたします。

どうぞ、ゆったりとした美味しい午後をお楽しみ下さい。

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

前 菜 Antipasti

チーズムース アカシアの蜂蜜風味 Mousse di formaggi al miele di acacia	¥ 700
菜園風前菜の盛り合わせ Antipasto “Giardino”	¥1,600
海の幸の前菜盛り合わせ Acquacotta viterbese	¥1,500
賀露港産水ダコとエジプト豆のサラダ アスコリ風 Tambarino di polpo e ceci all’ascolana	¥1,500
ホロホロ鳥胸肉のポルケッタ Petto di faraona in porchetta	¥1,700
ホタテ貝柱の燻製 カルパッチョ仕立て Carpaccio di capesante affumicato	¥1,600
ウイキョウのパナコッタ 生ウニ添え Pannacotta di finocchio con riccio di mare e gelatina	¥1,800

パスタ（自家製）料理など Primi Piatti

キタッリーナ 牛肉と原木椎茸の赤ワイン煮込みソース Chitarrina al ragù coi funghi shiitake	¥2,000
スパゲッティ 海の幸と山の幸 Spaghetti mari e monti	¥2,000
スパゲッティ カルボナーラ Spaghetti alla carbonara	¥1,900
タリアテッレ ヴィンチスグラッシ風 Tagliatelle alla vincisgrassi	¥2,000
タリアテッレ 4種のチーズソース Tagliatelle al 4formaggi	¥1,900

魚介料理 Pesci

本日の鮮魚のアンコーナ風オープン焼き ¥2,400
Filetto di pesce all'anconetana

“ブロデット” 本日の鮮魚と北海道産帆立貝のソテー スープ仕立て ¥2,400
Brodetto

本日の鮮魚と緑竹筍のインパデッラ ¥2,500
Filetto di pesce del giorno e bambù in padella

肉料理 Carni

フランス産ヒナドリのポタッキョ ¥2,400
Galletto in potacchio

牛ロース肉のソテー グリンマスタードとグリーンオリーブのソース ¥2,700
Entrecôte di manzo con salsa senape verde ed olive verde

フランス産マレ鴨胸肉のロースト illy エスプレッソソース ¥3,500
Abbacchio alla fricassea

牛ロース肉のグリル (200g) ¥3,600
Bistecca di manzo(200gr.)

ドルチェ & チーズ *Dolce e Formaggi* お食事の最後にお楽しみ下さい。

お食事の締めくくりチーズ Formaggi

イタリア産チーズ 各種 ￥ 600
Formaggi ogni

Castelmagno	カステルマーニョ	牛乳 硬質
Parmigiano reggiano	パルミジャーノ レッジャーノ	牛乳 36ヶ月熟成 硬質
Gorgonzola	ゴルゴンゾーラ	牛乳 青カビ
Tareggio	タレージョ	牛乳 赤カビ ウオッシュ
Pecorino...ecc.	ペコリーノ	羊乳 半硬質

イタリア産チーズ盛り合わせ ￥1,700
Formaggi misto

ドルチェ Dolce

自家製ドルチェ ￥ 600~
Dole casalinghe

チーズケーキ 森の果実のソース Torta di formaggio con salsa frutti bosco

クレーマ・マスカルポーネ illy コーヒー風味 Crema mascarpone con caffè illy

季節の果物のクロスタータ Crostata del giorno

チョコレートケーキとお好みのジェラート Torta di cioccolato con gelato

自家製ジェラート ￥ 600~
Gelato casalingo

ドルチェの盛り合わせ…ジェラートを含む4種類を盛り合わせにしました ￥1,200~
Dolce misto

表示価格（税込）に別途サービス料10%を申し受けます。



コース料理

Corso



美郷 Corso Misato

いろいろなお料理を少しずつ食べられるお得なミニコースです。

¥6,000

ビステッカ Menu “Bistecca”

メインは一人前200gの牛ロース肉をグリルにしました。ガッツリどうぞ！

¥7,000

シェフにおまかせ Menu Degustazione dello Chef

毛利シェフの繊細で優しい美郷定番の郷土料理コースです。是非、ご賞味下さい。

¥8,000

毛利シェフの特別コース Corso Speciale

特別な日のためのコースをご用意いたしました。

前菜からメインの一品まで「今のいちおしメニュー」ばかり。

ワインとのコンビネーションも熟慮された内容に仕上がりました。

サービススタッフが料理にベストマッチのワインをお選びいたしますのでお気軽にご相談下さい。

¥10,000

内容はシェフのおまかせになりますので、苦手なものやアレルギー等ございましたら、お申し付け下さい。出来る限りお応えいたします。

表示価格（税込）に別途サービス料10%を申し受けます。



美郷



MENU

ひとくち

シェフからのプレゼント

前菜2皿

菜園風前菜の盛り合わせ

海の幸の前菜盛り合わせ

プリモピアット

キタッリーナ 牛肉と原木椎茸の赤ワイン煮込みソース

鮮魚料理

本日の鮮魚のアンコーナ風オープン焼き

肉料理

フランス産ヒナドリのポタッキョ

ドルチェ

ドルチェの盛り合わせ

カフェ

エスプレッソなど



ビステッカコース



MENU

ひとくち

シェフからのプレゼント

前菜2皿

菜園風前菜の盛り合わせ

海の幸の前菜盛り合わせ

プリモピアット

キタッリーナ 牛肉と原木椎茸の赤ワイン煮込みソース

メイン料理

牛ロース肉のグリル (200g/1人前)

ドルチェ

ドルチェの盛り合わせ

カフェ

エスプレッソなど

シェフにおまかせ
nu Degustazione dello Chef
(ご注文はお二人様分より申し受けます)

MENU

ひとくち Stuzzichino
シェフからのプレゼント
Piccola entrata “Regalo”

前菜3皿 Antipasto 3piatti
菜園風前菜の盛り合わせ
Antipasto “Giardino”

賀露港産水ダコとエジプト豆のサラダ アスコリ風
Tambarino di polpo e ceci all’ascolana

ホロホロ鳥胸肉のポルケッタ
Petto di faraona in porchetta

プリモピアット Primo piatto
自家製スパゲッティ 海の幸と山の幸
Spaghetti mari e monti

鮮魚料理 Piatto di Pesce
“ブロデット” 本日の鮮魚のソテー スープ仕立て
Brodetto

お肉料理 Piatto di Carne
牛ロース肉のソテー グリンマスタードとグリンオリーブのソース
Entrecôte di manzo con salsa senape verde ed olive verde

ドルチェ Dolce
小さなドルチェ
Dolce “Piccolo”

ドルチェの盛り合わせ
Dolce misto

カフェ Caffè
エスプレッソなど
Espresso..ecc



シェフの特別コース



Corso Speciale

(ご注文はお二人様分より申し受けます)

MENU

ひとくち Stuzzichino

シェフからのプレゼント

Piccola entrata “Regalo”

前菜3皿 Antipasto 3piatti

ウイキョウのパンナコッタ 生ウニ添え

Pannacotta di finocchio con riccio di mare e gelatina

賀露港産水ダコとエジプト豆のサラダ アスコリ風

Tambarino di polpo e ceci all’ascolana

ホロホロ鳥胸肉のポルケッタ

Petto di faraona in porchetta

鮮魚料理 Piatto di Pesce

本日の鮮魚と緑竹筍のインパデッラ

Filetto di pesce del giorno e bambù in padella

プリモピアット Primo piatto

自家製タリアテッレ ヴィンチスグラッシ風

Tagliatelle alla vincisgrassi

お肉料理 Piatto di Carne

フランス産マレ鴨胸肉のロースト illy エスプレッソソース

Petto di anatra con salsa caffè “illy”

ドルチェ Dolce

小さなドルチェ

Dolce “Piccolo”

ドルチェの盛り合わせ

Dolce misto

カフェ Caffè

エスプレッソなど

Espresso..ecc