

# ランチメニュー

## シェフおまかせパスタコース

¥2,900

(2名様から)

東洞定番のおすすめコースでございます。  
割烹イタリアンならではの旬の食材を贅沢に使っております。  
他では味わえない、シェフ松原の自慢のパスタ3品を存分にお楽しみいただけるコースでございます。  
ぜひご賞味下さい。

### Antipasto

パルマ産生ハムと季節の野菜サラダ 東洞風

### Primo Piatto

ハマグリとイエローパプリカの  
オイルスパゲッティーニ

### Secondo Piatto

サルシッチャ(自家製ソーセージ)とマッシュルームの  
カザレッチ (ショートパスタ)  
サンブーカの香りとともに

### Terzo Piatto

ラザーニア

### Dolce

本日のドルチェ盛り合わせ

### Caffe

エスプレッソ・コーヒー・紅茶

お苦手な食材がございましたら遠慮なくスタッフにお申し付けください。

# ランチセット

¥2,100

スタンダードなパスタのセットです。  
パスタ3種、リゾット1種の中から好きな料理をお選びいただけます。  
シンプルながらもボリューム満点のランチでございます。

## Antipasto

本日の前菜の盛り合わせ

## Primi Piatti

(好きな料理をお選びください)

- ① スパゲッティーニ エビとハマグリトマトソース
- ② スパゲッティーニ 東洞十八番パスタ イワシとウイキョウソース
- ③ リングイネ キノコとズッキーニ入りボローニア風ミートソース
- ④ リゾット 水菜入り海の幸のラグー

## Dolce

本日のドルチェ

## Caffe

エスプレッソ・コーヒー・紅茶

## ランチコース

¥3,800

こちらはメイン料理もお楽しみいただけるコースでございます。  
前菜からドルチェまで豪華なフルコース仕立てです。  
特別な料理で優雅な午後をお過ごし下さい。

### Antipasto

スモークした初カツオのタルタル仕立て

### Primo Piatto

ハマグリとホタテ貝とホワイトアスパラのオイルスパゲッティーニ  
エストラゴン風味

### Pesce

本日の鮮魚のグリル焼き うすいえんどう豆のスフォルマート添え  
パプリカのピューレソース バジリコ風味

### Carne

奥丹波鶏とアーティチョークのフリカッセア

### Dolce

本日のドルチェ盛り合わせ

### Caffe

エスプレッソ・コーヒー・紅茶

# ディナーメニュー

## 東洞コース

¥6,500

### Antipasto

本日の冷前菜

### Primo Piatto

自家製サルシッチャとマッシュルームのカザレッチ

### Pesce

本日の鮮魚と海の幸のソテー うすいえんどう豆のスフォルマート添え  
パプリカのピューレソース バジリコ風味

### Carne

本日の肉料理 (スタッフにお尋ね下さい)

### Dolce O Formaggio

ドルチェ盛合せ または チーズ4種

## シェフのおすすめコース

¥8,000

### Antipasto Freddo

スモークしたカツオのタルタルとパルマ産生ハムとフルーツ

### Antipasto Caldo

本日のおまかせセコンドアンティパスト

### Pesce

本日の鮮魚と海の幸のインツィミーノ

### Primo Piatto

リングイネのホロホロ鳥のラグーソース

### Carne

国産黒毛和牛のフィレ肉のソテー グリーンペパーソース

### Dolce O Formaggio

ドルチェ盛合せ または チーズ4種

## シェフの特別フルコース (要予約)

¥12,000

詳細はスタッフにお尋ね下さい

## 季節のおすすめ

今年は寒い日が長く続きましたが、ようやく爽やかな日差しが心地よい新緑の季節を迎えました。

東洞ではそんな爽やかな季節に合わせた、旬の食材をご用意しております。まずは、日本では古くから初夏の訪れとして食されてきた「初カツオ」です。東洞ではこれから旬をむかえるカツオをまずはスモークをかけ香ばしく風味づけして、食欲がそそるケッパーの実、パセリを加えタルタルに仕上げます。カツオの旨みがハーブによって引き出され、ワインとの相性も抜群です。他にはミネラルたっぷりのハマグリのパスタ、まだまだ旬のホワイトアスパラをご用意しております。今夜は東洞で爽やかな季節をお過ごし下さい。

### <前菜>

ホワイトアスパラガスとスカンピのサラダ仕立て  
広島県石本農場の半熟真卵のソース

¥2,200

島根県宍道湖産シラウオとブロッコリーのガーリックオイル煮

¥1,800

長崎県雲仙トマトと水牛のモッツァレラチーズ  
トスカーナ産エクストラヴァージンオリーブオイルをかけて

¥2,000

スモークした初カツオのタルタル仕立て

¥1,800

### <パスタ料理>

ハマグリとイエローパプリカとケッパーのオイルスパゲッティーニ

¥2,000

サルシッチャ（自家製ソーセージ）とマッシュルームのカザレッチ  
サンブーカの香りとともに

¥1,800

### <メイン料理>

敦賀直送一匹もの鮮魚のアクアパッツァ

¥3,400

グリリアータ ミスタ ディ ペシエ  
（魚介のグリル盛合せ）

3,200~

# アラカルト

## <前菜>

ネタ箱より本日の鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て

2,000

丹後間人産白イカと才巻エビのガーリックソテー

2,000

スモークしたウズラとくるみのサラダ仕立て バルサミコ風味

2,200

パルマ産生ハムとマンゴーのコンポート

2,100

## <パスタ料理>

スパゲッティーニ 丹後間人産白イカとズッキーニのオイルソース

2,200

ペンネ 4種類のイタリア産チーズのクリームソース

2,200

スパゲッティーニ イワシとウイキョウのシチリア風

1,800

リングイネ ボローニャ風ミートソース

1,800

リゾット ペスカトーレ (魚介のトマト風味)

1,800

本日の自家製パスタ 自家製スモークサーモンと海老のクリームソース

2,000

<メイン料理>

カジキマグロのグリル

1,800

本日の鮮魚と海の幸のインツィミーノ

2,800

オーストラリア産仔羊ロース肉のグリル焼き フェンネルソース

2,800

ミルクだけで育てた仔牛ロース肉のカツレツ ミラノ風

3,200

<チーズ>

東洞では厳選したイタリア産チーズを各種取り揃えております  
プレートよりお好きなチーズをお選び下さい

各 600~

盛り合わせ 1,500~

<ドルチェ>

本日のドルチェ

(詳細はスタッフにお尋ね下さい。)

各 800~

盛り合わせ 1,200~