

鉄板焼きメニュー

旬の**魚介**焼き

朝採れ新鮮**野菜**焼き



オススメメニューをご覧ください

詳しくは、スタッフにお尋ねください

[税込表示]



Anti Pasto

前菜

おすすめメニューもチェック!!

おすすめ前菜いろいろ！みんなで楽しもう

前菜盛り合わせ [2-3人前] 2200yen

旬の魚介を使いテリーヌ仕立てで

魚介のテリーヌ 690yen

美味しい生ハム2種、イタリアンサラミ2種の盛り合わせ ワインがススム！

生ハム・サラミ盛り合わせ 1650yen

単品で・・・ 生ハムのみ 990yen

サラミのみ 990yen

市場魚港直送の新鮮キトキト魚介 おすすめです 内容はスタッフまで

カルパッチョ 690yen

カルパッチョ3種盛り合わせ 1400yen

特製ソースがやみつきに

バーニャカウタ 900yen

辛口白ワインと黒こしょうがアクセント 貝汁をパンにつけても絶品

いろいろ貝の白ワイン蒸しナホリ風 990yen



Pane

パン

バケット 160yen

手作りフォカッチャ 160yen



In Salata

サラダ

おすすめメニューもチェック!!

能登塩でマリネしました 酸味がしっかりあり、あまーいトマトをシンプルに
石川県産フルーツトマトのサラタ 690yen

地元新鮮野菜や加賀野菜たっぷり

焼き野菜やマリネ野菜、シャキシャキレタスのコンビネーションサラダ

D 'のクリーンサラタ

880yen

苦味の効いたルッコラや爽やかなクレソン

旨味の強い生ハム パルメジャーノチーズのコラボレーション

生ハム・ルッコラ・クレソンのサラタ

1100yen



Formaggio

チーズ

イタリアはもちろん、海外からのフレッシュチーズ盛り

おすすめチーズ3種盛り合わせ

1550yen



Pasta パスタ

小麦と塩にこだわった手打ち生パスタのもちもち食感

イタリアントマトで作る特製トマトソースにバジルとたっぷりチーズ

ホモドーロ 800yen

能登産濃厚新鮮卵と能登豚のベーコン 香りを引き出した黒こしょうのアクセント

カルホナーラ 900yen

アンチョビ風味のバジルペーストに松の実、羊のチーズの塩気がたまらない

ジェノベーゼ 1400yen

たっぷりあさり、白ワイン、にんにく、

エキストラヴァージンオイルと自家製トマトソースで

ホンゴレロッソ 1200yen

あさり、白ワイン、にんにく、

良質のエキストラヴァージンオイルの香り旨みをシンプルに

ホンゴレビアンコ 1200yen

日本海の海の幸たっぷりの魚介トマトソース

ペスカトーレ 1600yen

希少価値の能登牛と能登もち豚の粗挽きソースに旬菜のソースは人気の一品

ホロネーゼ 1600yen



Zuppa Di Pesce 魚介のスープ仕立て

金沢や能登の港からの新鮮な魚に白ワインやトマトなどで作る

ダイレクトでシンプルなスープ

アクアパッツァ 1600yen

漁師風魚介スープの意味

いろいろ魚介、にんにく、トマト風味でお届けします

カッチュコ 1600yen



Dolce

ドルチェ

おすすめメニューもチェック!!

自家製デザートにこだわり心を込めてお届けします

良質な生クリームを半量以上煮つめてコクを出し
香り高いリキュールと金沢産じろ餡[米と麦芽糖]で
まろやかにスッキリとした味わいに仕上げました

パンナコッタ 750yen

濃厚ふわふわなチーズムースとイタリアンローストしたエスプレッソを使用
手作りメレンゲを使った 大人な味わい

ティラミス 750yen

季節のフルーツや素材を厳選した手作りアイスクリーム

ジェラート盛り合わせ 750yen

お誕生日や記念日にメッセージやキャンドル、花火を
ご用意しております お気軽にお尋ねください

デザート盛り合わせ 1200yen