

DINNER MENU

STARTER スターター

Raw oyster フレッシュオイスター シェリービネガーソース	2P ￥950 / 6P 2,600
★ Bruschetta with raw whitebait & bottarga cream 生シラスとカラスミクリームのブルスケッタ	2P ￥800
Vichyssoise ヴィシソワーズ (ジャガイモとポワロー葱の冷たいポタージュ)	￥650
Carrot rapé キャロットラペ	￥500
Caponata カポナータ	￥500
Homemade Focaccia 自家製フォカッチャ	2P ￥400

APPTIZER 前菜

Caprese of sweet tomatos & burrata cheese 小松市・本田農園トマトとブッラータチーズのカプレーゼ	￥2,200
French 16M raw ham w/ seasonal fruit フランス・オーヴェルニュ産生ハム (ラボリー社16か月) と季節の果物	￥1,800
Carpaccio of the day w/espelette pepper 鮮魚のカルパッチョ バスクの香り	￥1,600
Horse tartare with miso,pinenut,shallot,capers & raspberry vinegar 馬肉のタルタル 能美市・高橋粋店味噌とラズベリーヴィネガー	￥2,200
NOTO oyster garatin 能登牡蠣のグラタン	2P ￥1,600
Green herb salada w/mushrooms,tomatoes,walnut & honey vinegar グリーンハーブサラダ マッシュルームとハチミツビネガー	￥1,400
★ Braised 8kind of seasonal root vegetables 能登島・高農園の根菜のエチューベ	￥1,800

PASTA & RISOTTO パスタ・リゾット

Calabrian chilli-peppers spghetthi aglio e olio カラブリア産・赤唐辛子のアーリオオーリオ・スパゲッティ	￥1,300
Tagliatelle alla carbonara w/guanciale & isiru nam-pla 能登いしとグアンチャーレのカルボナーラ・手打ちタリアテッレ	￥1,900
Asian genovese w/ Coriander leaves & shungiku アジアンジェノベーゼ (春菊とパクチー)	￥1,800
Beef cheek ragout w/tagliatelle ゆっくり煮込んだ牛ほほ肉のラグーソース・手打ちタリアテッレ	￥1,900
Oyster Arrabiataw/linguine 牡蠣のアラビアータ・リングイネ	￥1,800
Vongole Bianco w/ dried tomatoes spaghetti 小松市・本田農園トマトのボンゴレビアンコ	￥1,700
Squid ink spaghetti ヤリイカのイカスミ・スパゲッティ	￥1,900
★ Spaghetti with rich bisque sauce & crabes 能登産ズワイ蟹の濃厚なビスクソース・スパゲッティ	￥2,300
Gorgonzola gnocchi シンプルなゴルゴンゾーラのニョッキ	￥1,900
★ Parmesan cheese risotto w/ served at the table テーブルで仕上げる24か月パルミジャーノのリゾット (+￥1,000 サマートリュフ)	￥2,200

A L A C A R T E

MAIN メイン

Sauteed fish of the day 本日の魚料理のソテー	￥2,500
Roasted "noto" pork w/sauce boscaiola 能登豚のロースト ボスカイオーラソース (200g)	￥2,600
Roasted bulgarian duck breast w/sauce marsara ブルガリア産・カモ胸肉のロースト マルサラソース	￥2,900
★ Wagyu-beef shank ragout w/black pepper ホロホロに煮込んだ和牛すね肉の黒コショウ煮込み	￥2,500
Grilled irish grass-fed beef tagliata アイルランド産グラスフェッドビーフのバベット (ハラミ) タリアータ	100g ￥2,300 / 200g ￥4,200
Italian Veal loin Milanese cutlet イタリア産 仔牛ロースのミラノ風カツレツ	180g ￥4,000
Diavola-style chicken thighs 岩手県産 鶏もも肉のディアボラ風	200g ￥2,300

COURSE コース

AMUSE / APPETIZER / PASTA1 / PASTA2 / MAIN / DOLCE / COFFEE アミューズ / 前菜 / パスタ① / パスタ② / メイン / ドルチェ / コーヒー	￥6,600
---	--------

DOLCE ドルチェ

★ Smooth tiramisu とろとろティラミス	￥700
Classic pudding 特製クラシックプリン	￥600
Pistachio mille-feuille ピスタチオのミルフィーユ	￥850
Freshly made milk ice cream w/noto salt & oil 出来立て自家製ミルクアイス 能登塩とEXVオイル	￥500
Freshly made milk ice cream w/ Melon blancmange メロンのブランマンジェと自家製ミルクアイス	￥900
American cherry terrine アメリカンチェリーのテリーヌ	￥600

金額は全て税込です
All prices are tax included.

Open 17:30 / LO 20:30 / Close 22:30
/ Drink LO 22:00

メニューは季節により変更致します
Menu may change depending on the season.

A L A C A R T E