

STARTER スターター

Fresh Raw oyster , Sherry Vinegar Sauce 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ของブルスケッタ	2P ￥900
--	-----------

Carrot rapé キャロットラペ	￥700
------------------------	------

Caponata カポナータ	￥600
-------------------	------

Homemade Focaccia 自家製フォカッチャ	2P ￥400
--------------------------------	-----------

APPTIZER 前菜

Seasonal Fresh Fish Carpaccio w/espelette pepper 鮮魚のカルパッチョ バスクの香り	￥1,600
---	--------

★ 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	￥2,000
---	--------

★ 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
--	--------

French ham w/ Fresh figs from Oshimizu, Ishikawa フランス・オーヴェルニュ産生ハムと石川県押水産いちじく	￥2,000
---	--------

Green herb salada w/mushrooms , 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
--	--------

NOTO oyster Gratin 能登牡蠣のグラタン	2P ￥1,500
---------------------------------	-------------

★ Braised of seasonal root vegetables from Takanouen Farm , Notojima 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
---	--------

★ Squid ink Spaghetti with Red Squid and Myoga from Ishikawa 石川県産ミョウガと赤イカのイカスミスパゲティ	￥1,900
--	--------

★ 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
--	--------

Pappardelle with Porchini Mushroom Rose Cream Sauce ポルチーニ茸のロゼクリームソース パッパルデッレ	￥2,300
--	--------

★ Spaghetti with rich bisque sauce & crabes 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	￥2,400
--	--------

MAIN メイン

Sauteed fish of the day 本日の魚料理のソデー	￥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パベット（ハラミ） タリアータ	100g ￥2,500 ／ 200g ￥4,000
---	-----------------------------------

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	￥3,300
---	--------

★ 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
--	---------------

★ Roasted "noto" pork w/sauce boscaiola 能登豚のロースト ポスカイオーラソース200g	200g ￥3,000
---	---------------

Diavola-style chicken thighs 岩手県産 鶏もも肉のディアボラ風	200g ￥2,300
---	---------------

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	￥4,500
--	--------

COURSE コース

AMUSE / APPETIZER / PASTA / SAUTEED FISH / MAIN / DOLCE / COFFEE アミューズ／前菜／パスタ／魚料理／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	￥800
--------------------------------	------

Classic pudding 特製クラシックプリン	￥700
-------------------------------	------

Pistachio mille-feuille ピスタチオのミルフィーユ	￥1,000
---	--------

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
--	------

Shine Muscat terrine シャインマスカットのテリーヌ	￥800
--	------

Review us on Tripadvisor



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.