

## 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のアブリ  
☆NiORのバゲット使用 2P ¥900

Firefly Squid Bruschetta  
ホタルイカアブリ ¥600

Carrot rapé  
キャロットラペ ¥800

Homemade Focaccia  
自家製フォカッチャ 2P ¥400

## APPTIZER 前菜

Winter Yellowtail Carpaccio with Green Onion and Bergamot  
★寒ブリのカルパッチョ ネギとベルガモット ¥1,700

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 ¥1,800

Horse tartare with miso, pinenut, shallot, capers & raspberry vinegar  
馬肉のタルタル 能美市・高橋糰店味噌とラズベリーヴィネガー ¥2,000

French Auvergne Cured Ham w/ seasonal fruits  
フランス・オーヴェルニュ産ハムと季節の果物 ¥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 Kaga root vegetables  
★能登高農園根菜エチューベ ¥1,800

Kaga Vegetable Bagna Cauda  
加賀野菜のバーニャカウダ ¥1,400

## PASTA & RISOTTO パスタ・リゾット

Firefly Squid and Rapeseed Flower Bottarga with Garlic and Olive Oil  
ホタルイカと菜の花のカラスミ アーリオ・アーリオ ¥1,600

Ishikawa Prefecture Spear Squid Ink  
石川県産ヤリイカ 漆黒のイカスミ ¥1,800

Tagliatelle alla carbonara w/ guanciale & isiru nam-pla  
★能登いしるとグアンチャーレのカルボナーラ・手打ちタリアテッレ ¥1,800

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 ¥1,800

Pastazona, the glutton born in Rome  
★ローマが生んだ食いしん坊のパスタ ゴッゾーナ (+ブッラータチーズ¥800) ¥1,800

Spaghetti with Rich Snow Crab Bisque Sauce, Cappuccino-Style Truffle Oil  
★ズワイ蟹の濃厚なビスクソース・スパゲッティ カプチーノ仕立て トリュフオイル ¥2,500

Hokkaido Sea Urchin Cream Spaghetti  
北海道産ウニのクリームスパゲッティ ¥2,200

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

Sautéed fresh fish  
鮮魚のソテー ¥2,600

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 ¥2,500 / 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 ¥3,000

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 ¥2,800

Roasted New Zealand Lamb w/red wine sauce  
ニュージーランド産 仔羊のロースト 赤ワインソース ¥2,800

## COURSE コース

AMUSE / APPETIZER / PASTA / risotto / MAIN / DOLCE / COFFEE  
アミューズ / 前菜 / パスタ / リゾット / 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

Homemade vanilla ice cream  
自家製バニラアイス ¥600

Gateau Opera & homemade vanilla ice cream  
ガトーオペラと自家製バニラアイス ¥1,000

## 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.