

春の素材フェア * 野菜のメニュー /Dishes Made with Seasonal Ingredients of Spring

・美味しい国産アスパラガス(白・グリーン)のポットアンチョビーソース 1本500円～
Bollito of Japanese Green and White Asparagus with Anchovy Sauce 500 yen and up

・国産アスパラガスのフリット(白・グリーン) 1本500円～
Fritto of Japanese Green and White Asparagus 500 yen and up

・国産アスパラガスの自家製パンチェッタ巻きソテー 1本600円～
Sauteed Japanese Asparagus Wrapped in Homemade Pancetta 600 yen and up

・トピナンプルと甘海老のパン粉焼き バジル風味 1200円
(トピナンプルはイタリアの菊芋、今回は日本産です。)
Fried Breaded Jerusalem Artichoke and Pink Shrimp, Basil Flavored 1,200 yen

・ホタルイカとグリーンアスパラガス、ケーパーのトリポリニ 1600円
Firefly Squid, Green Asparagus and Caper Tripolini 1,600 yen

・豚ロース肉のグリル
梶ヶ谷澁谷さんのルッコラとミディトマト、ラグサーノチーズのサラダ添え 2300円
Grilled Pork Loin with Salad of Rocket, Midi Tomato and Ragusano Cheese 2,300 yen