

Benvenuti a



Antipasto / Appetizers

熊本産 馬肉のカルパッチョ 有機野菜とバーニカウダソースを添えて

**Carpaccio of Kumamoto Horse Meat
with Organic Vegetables, Bagna Cauda Sauce**
+525 yen

いろいろ貝類とウド、こごみ、金時草を使ったサラダ仕立て

**Salad of Japanese Spikenard, Shuttlecock Fern and Okinawan Spinach
with Various Shelfishes**

青森産 平目と水茄子のカルパッチョ 青海苔のジュレ グリーンペッパーの香り

**Carpaccio of Aomori Bastard Halibut and Eggplant with Green Seaweed
Jelly, Flavored by Green Pepper**
+525yen

ハンガリー産フォアグラと無花果のテリーヌ ソーテルヌのジュレを添えて

Terrine of Hungarian Foie Gras and Fig with Sauternes Jelly
+315yen

鹿島産 大ハマグリフラン フレッシュフォアグラ添え トリュフの香り

**Flan of Kagoshima Clam with Fresh Foie Gras on the Side
Flavored with Truffle**
+315yen

バスク産 赤ピーマンに詰めたブランダード コリアンダーの香り

Brandade Stuffed in Basque Red Pepper, Flavored with Coriander

Primo Piatto / Pastas

冷製カッペリーニ、ガスパッチョ仕立て、三重県産アオリイカと共に

Cold Capellini Gaspacho Style with Bigfin Reef Squid

駿河湾産 生シラスとうるいの冷製カッペリーニ サルデーニャ産からすみを添えて

Cold Capellini with Suruga Bay Whitebait and Sardinian Botargo

フレッシュキャビア(ベルーガ)の冷製カッペリーニ

Cold Capellini with Beluga Caviar
+2,100yen

オマール海老、カルチョフィ、ういきょうのキタツラ サフラン風味

Chitarra with Lobster and Artichoke, Saffron Flavored
+735yen

北海道産 生ウニのタリオリーニ

Benvenuti a



Tagliolini with Hokkaido Sea Urchin
時価 Market Price

大磯産 ヤリイカのスキ煮のフェデリーニ 北海道産生ウニ添え
Fedellini with Oiso Spear Squid, Hokkaido Sea Urchin on the Side

小田原産 鮎のアニョロッティ サマートリュフ添え 花山椒とアーモンドの香り
Agnolotti with Odawara Ayu, Summer Truffle on the Side, Flavored with Almond and Sichuan Pepper
+1,050yen

Secondo Piatto / Main

本日の鮮魚を使ったお料理
Dish with Today's Fish

大分産 穴子とフォアグラと茄子のミルフィーユ仕立て バルサミコソース
Mille-feuille Style Oita Garden Eel and Foie Gras with Balsamic Sauce

鴨のロースト シェリービネガーソース 枇杷のコンポート添え
Roast Duck with Sherry Vinegar Sauce, Loquat Compote

タスマニア産仔羊のロースト 生ハムのカプチーノ仕立て 枝付きケッパーと共に
Tasmanian Lamb Roast, Cappuccino Style Prosciutto with Caper
+735 yen

本日の和牛ランプ肉のタリアート ルーコラのサラダと共に
Today's Cut of Beef Rump with Rocket Salad

仔牛フィレ肉のソテー フォアグラ添え マルサラソース
Sauteed Veal Filet with Foie Gras on the Side, Marsala Sauce
+735yen

低温調理でローストした熊本産 菊池芳醇豚のロース肉 ちりめんキャベツの煮込み添え
Premium Kumamoto Beef Sous-vide with Stewed Cabbage on the Side

Dolce / Dessert

マンゴーとパッションフルーツのトルティーノ
マンゴーのラッシー カプチーノ仕立て カモミールの香り
Tortino with Passion Fruit and Mango
with Cappuccino Style Mango Lassi, Chamomile Flavored

カカオ 70%のチョコレートのクレープ
ゴールドパイナップルとミントのソルベ添え
Crepe wit 70% Cacao Chocolate
with Golden Pineapple and Mint Sorbet on the Side

<http://www.eatpia.com/restaurant/ristorante-honda-gaienmae-italian>

Benvenuti a



夏みかんと清見オレンジのクレームダンジュ
メープルシロップのワッフルと共に

**Creme D'ange with Natsu Mikan Orange and Kiyomi Orange
Maple Syrup Waffle**

季節のフルーツのジュレ、ココナッツのグラニテ添え
Jelly of Seasonal Fruit with Coconut Granita on the Side

白桃のラビオリ アマレット風味のバニラのジェラート添え
White Peach Ravioli with Amaretto Flavored Vanilla Gelato