Vendung 野菜料理

V CV CI WV OI FY TA A-1-1-1	
Specialita! ゴルゴンゾーラチーズとベーコンの	<u>D</u>
シーザーサラダ	1200
₩ ちょっと贅沢なポテトサラダ	850
₩ アボカドと自家製サーモンマリネ タルタル	r 850
☆菜園風サラダ	Full 1050 Half 800
₩根菜チップス	700
フォンティーナチーズとほうれん草のス [・]	フレ 850
☑ 高原キャベツとベーコンのオーブン焼	₹ 900
マッシュルームとアンチョビのオイル焼	<i>₹</i> 900
⋈ 丸ごと一株ブロッコリーの アンチョビガーリックソテー	950
	800
スキレットで焼いた 焼き野菜のバーニャカウダ	1200
Pizza, Baguette ett	:. 1.47 m/
Specialita! グリルチキンとたっぷりチーズの ロールピッツァ	1300
₩マルゲリータ ■ マルゲリータ	1200
₩ 4種チーズのピッツァ	1500
端 バゲット	300
☆ ガーリックトースト	550

TAKE マークが付いてるメニューはお持ち帰りできます

Pasta.Riso パスケ、米料理

「りの」り、「しし」「人人は、米	料理
Specialita! お客様おまかせパスタ	1500~
パスタの種類・ソース・具材などお客様の要望に合わせてオーシェフが美味しいパスタをお作りします	ーダーメイドで
Specialita! 猪の白ワイン煮込みソース キタッラ	1500
■ 国産にんにくの	
アーリオオーリオペペロンチーノ	1100
☆ ペンネアラビアータ	1200
牛ラグーミートソーススパゲットーニ	1500
☆ 燻製バターのニョッキ	1100
ラザニア	1100
🕍 ポルチーニとパルミジャーノのリゾット	1400
₩ 4種チーズリゾット	1200
☆ ビーフペッパーガーリックライス	1100
Mare 魚介料理 Speciality!	
Mane 魚介料理 Specialita! 今週の魚河岸料理!!	1500.~
Specialita!	
Specialita! 今週の魚河岸料理!! Specialita!	
Specialita! 今週の魚河岸料理!! Specialita! ズワイガニと帆立のクリームコロッケ2ヶ	1000
Specialita! 今週の魚河岸料理!! Specialita! ズワイガニと帆立のクリームコロッケ2ケ ガーリックシュリンプ	1000 650
Specialita! 今週の魚河岸料理!! Specialita! ズワイガニと帆立のクリームコロッケ2ヶ ガーリックシュリンプ □ 白つぶ貝と木ノ子のソテー	1000 650 650
Specialita! 今週の魚河岸料理!! Specialita! ズワイガニと帆立のクリームコロッケ2ケ ガーリックシュリンプ ⇔ 白つぶ貝と木ノ子のソテー ⇔ タコのタプナードソース	1000 650 650 750
Specialita! 今週の魚河岸料理!! Specialita! ズワイガニと帆立のクリームコロッケ2ヶ ガーリックシュリンプ 一つぶ貝と木ノ子のソテー マコのタプナードソース サーモンの自家製スモーク	1000 650 650 750 850
Specialita! 今週の魚河岸料理!! Specialita! ズワイガニと帆立のクリームコロッケ2ヶ ガーリックシュリンプ 一つぶ貝と木ノ子のソテー マコのタプナードソース サーモンの自家製スモーク 一路 後老と甘長ししとうのヒーハーソテー	1000 650 650 750 850 980
Specialita! 今週の魚河岸料理!! Specialita! ズワイガニと帆立のクリームコロッケ2ヶ ガーリックシュリンプ 一つぶ貝と木ノ子のソテー ロつぶ貝と木ノ子のソテー ロックプナードソース サーモンの自家製スモーク 一番をと甘長ししとうのヒーハーソテー ・ 牡蠣と红芯大根のマリネ	1000 650 650 750 850 980 900

Ajillo PE-="=

海老と旬野菜のアヒージョ	880
本日のアヒージョ	880

Carne 肉料理

Specialita! サハラミステーキ	150g 1	800
	250g 2	
₩ チキンフリット ハニーマスタードソ	ース	700
はよりッパの白ワイン煮込み		900
牛すじとマッシュポテトの煮込み		850
₩ 牛ホホ肉の赤ワイン煮		1500
₩ フィレンツェで食べたローストビー	-フ	900
፟፟ 栗豚の自家製ハムグリル		1000
₩ 豚バラ肉の柔らかトマト煮		1300
🕍 チキンカツレツ イタリア野菜バルサ	ミコソース	900
☆ 肉汁たっぷりワイン屋さんメンチカツ 赤ワイ	ンソース	1000
₩ 自家製サルシッチャとモッツァレラの)包み焼き	1200
፟ 帰 牛モモ肉のタルタルステーキ		1400

Dolce HILFI

濃厚レアガトーショコラ ジェラート付き	700
嬲 濃厚チーズケーキタルト	600
ジェラートミスト	600
イチゴのワッフルティラミス	900

表示価格は税込です

1500

カサゴのアクアパッツァ

Aperitivo 前菜

🔛 本日の前菜盛り合わせ	5 % 1200 8 % 1500
₩ 超クリーミーレバーパテ	600
₩ 生ハムのリエット	600
🕍 ベーコンとサツマイモのオムレツ	500
🔛 キャロットラペ & シュークルート	550
₩ ラタトゥイユ	600
🔛 青のりのゼッポリーネ	500
🔛 自家製鴨ハムと焼きネギの冷製	750
🔛 魚介のマリネ	750
	800
🔛 黒トリュフとふわふわ卵のサラダ	800
ミックスナッツ	450
ぱ ピクルス	500
₩ オリーブマリネ	500
₩ レーズンバター	500
₩ 生チョコレート ラム風味	600
はドライフルーツ	750

Formaggio 4-2

🚟 チース 盛り合わせ	3 to 1600
	5 % 2300
🔛 まるごと1個トマトと自家製チーズの	カプレーゼ 850
🔛 ナッツの自家製リコッタチーズ	850
丸ごとカマンベールチーズと リンゴの カルトッチョ	1300
コンコ ひきいかい ツザ ヨ	1000

hitokadoru

Festa Course

お1人様 ¥3,500(税込)

+ ¥1,500で2 時間飲み放題付

ヒトかルの予约限定パーティーコース! 人気メニューと、コースでしか食べられない メイン・パスタなど限定メニューが楽しめるおすすめコース

SPECIAL前菜盛り合わせ

ゴルゴンゾーラとかりかりベーコンの シーザーサラダ

生ハムと自家製リコッタチーズ 旬のフルーツのカプレーゼ

シェフ厳選 本日のアヒージョ

牛ミスジのステーキ 赤ワインソース

イタリア産トリュフとポルチーニクリーム フェットチーネ

+¥500 °Dolce付

※2名様~ ※2日前までの要予約

hitokadoru

TEL 03-5809-2855 〒103-0007 東京都中央区日本橋浜町1-1-9 吉沢ビル1F

LUNCH【月~金】11:30~14:30(L.O 14:00)

DINNER 【月~木 】17:00~23:00(Food L.O 22:00/Drink L.O 22:30) 【金·±】17:00~26:00(Food L.O 25:00/Drink L.O 25:30)





してンセラーステルエル

スペイン東部アラゴン州テルエルで育てられた白豚で作られる ハモンセラーノの最高位。





いそしセラーノマトネラ サランマ(160g) **2200**

いそンセラーノテルエル サランマ(160g) 2800

サジ盛り合わせ 1200