

Verdura 野菜料理

Specialita!
**ゴルゴンゾーラチーズとベーコンの
シーザーサラダ** 1300

ちょっと贅沢なポテトサラダ	950
アボカドと自家製サーモンマリネ タルタル	900
菜園風サラダ	Full 1200 Half 900
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プン焼き	950
マッシュルームとアンチョビのオイル焼き	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
たくさんのグラナパダーノチーズと トリュフ香るフライドポテト	950
スキレットで焼いた 焼き野菜のバーニャカウダ	1200

Pizza.Baguette ピザ、バゲット

Specialita!
ピッツァ カプリチョーザ 1600

マルゲリータ	1500
6種チーズのピッツァ	1800
バゲット	330
ガーリックトースト	600

Pasta.Riso パスタ、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ダーメイドで
シェフが美味しいパスタをお作りします

国産にんにくの アーリオオーリオペペロンチーノ	1200
ペンネアラビアータ	1200
シラスとレモンの アーリオオーリオペペロンチーノ	1400
牛ラゲーミートソーススパゲッティーニ	1600
燻製バターのニョッキ	1200
ラザニア	1200
ポルチーニとパルミジャーノのリゾット	1500
4種チーズリゾット	1400
ビーフペッパーガーリックライス	1300

Mare 魚介料理

Specialita!
今週の魚河岸料理！！ 1500~

ガーリックシュリンプ	650
白つぶ貝と木ノ子のソテー	800
イワシの甘酢マリネ	950
真鯛タリアータの温製 タブナードソース	1100
ハモと夏野菜のオープン焼き	1200
アサリとアスパラのワイン蒸し	1200
穴子と野菜のフリット	1300

Ajillo アヒージョ

海老と木の子のアヒージョ	980
本日のアヒージョ	980

Carne 肉料理

Specialita!
牛ハラミステーキ 150g 2000
250g 2800

チキンフリット ハニーマスタードソース	750
牛すじとマッシュポテトの煮込み	900
チキンカツレツ イタリア野菜バルサミコソース	1000
トリッパの白ワイン煮込み	1000
フィレンツェで食べたローストビーフ	1000
肉汁たっぷりワイン屋さんメンチカツ 赤ワインソース	1100
鶏もも肉のピッツァイオーラ	1100
牛ホホ肉の赤ワイン煮	1600
豚バラ肉の柔らかトマト煮	1600

Dolce ドルチェ

濃厚レアガトーショコラ ジェラート付き	700
ブルーベリーの濃厚チーズケーキタルト	600
ジェラートミスト	600

Aperitivo 前菜

本日の前菜盛り合わせ	5品 1500 8品 2000
超クリーミーレバーパテ	650
生ハムのリエット	650
本日のオムレツ	500
ラタトゥイユ	650
揚げ野菜とモッツアレラチーズのマリネ	800
豚肉とオリーブ、ドライトマトのテリーヌ	850
カラスミとミモレットチーズ ルッコラのパリパリサラダピッツァ	900
黒トリュフとふわふわ卵のサラダ	900
ミックスナッツ	450
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
ドライフルーツ	750

Formaggio チーズ

チーズ盛り合わせ	3品 1600 5品 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

hitokadoru
Festa Course

お1人様 ¥3,500(税込)
+ ¥2,000で2時間 飲み放題付

ヒトカドルの予約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

- 菜園風サラダ
- 自家製リコッタチーズと
アボカドとトマトの生ハム巻き
- シェフ厳選 本日のアヒージョ
- アングス牛ランプのタリアータ
赤ワインソース
- イタリア産トリュフ香るカルボナーラ

+ ¥500で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～土】17:00～23:00(Food L.O 22:00／Drink L.O 22:30)

PROSCIUTTO DI
PARMA サンニエーレ
SANDNIELE
プロシュート対決!! あなたは好みはどちら?



パルマ産プロシュート

16か月熟成
長期熟成により、まろやかで
ほんのり甘みのある味わい。
絶妙なバランスはまさに王道!

サンニエーレ産

プロシュート
16か月熟成
甘みがあり柔らかく、口に入ると
溶けるような味わいが楽しめます。

JAMON SERRANO DE TERUEL

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
ハモンセラノの最高位。

パルマ産プロシュート

Sold out! イタリア産豚肉輸入停止の為
¥1700 代替 ¥2700
ケランゴ(160g)

サンニエーレ産

Sold out! イタリア産豚肉輸入停止の為
¥1700 代替 ¥2900
ケランゴ(160g)

ハモンセラノマトネラ

ケランゴ(160g) 2400

ハモンセラノテルエル

ケランゴ(160g) 3000

ナッツ盛り合わせ

1400