

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** 1400

ちよつと贅沢なポテトサラダ 1000

アボカドと自家製サーモンマリネ タルタル 980

菜園風サラダ Full 1500
Half 980

フォンティーナチーズとほうれん草のスフレ 950

マッシュルームとアンチョビのオイル焼き 980

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 1000

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 980

スキレットで焼いた
焼き野菜のバーニャカウダ 1300

Pizza.Baguette ピザ、バゲット

Specialita!
ピッツァ カプリチョーザ 1780

マルゲリータ 1680

6種チーズのピッツァ 1980

自家製サルシッチャのガーリックピッツァ 1800

バゲット 380

ガーリックトースト 650

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 1300

ペンネアラビアータ 1300

牛ラゲーミートソーススパゲットーニ 1780

燻製バターのニョッキ 1300

ラザニア 1300

ポルチーニとパルミジャーノのリゾット 1600

4種チーズリゾット 1600

アスパラ・ベーコンのビスマルク風リゾット 1400

Mare 魚介料理

Specialita!
今週の魚河岸料理！！ 1700 ~

ガーリックシュリンプ 680

メカジキのブルスケッタ 700

鯖のエスカベッシュ 800

ムール貝と木の子のソテー 980

カツオとシシリアンルーージュの串焼き 2本 950

真鯛タリアータの温製 タブナードソース 1200

穴子のフリット マリナーラソース 1100

アサリとアスパラのワイン蒸し 1400

Ajillo アヒージョ

帆立とロマネスコのアヒージョ 1080

本日のアヒージョ 1080

Carne 肉料理

Specialita!
牛ハラミステーキ 150g 2200
250g 3000

チキンフリット ハニーマスタードソース 780

牛すじとマッシュポテトの煮込み 980

チキンカツレツ イタリア野菜バルサミコソース 1100

トリッパの白ワイン煮込み 1200

フィレンツェで食べたローストビーフ 1100

肉汁たっぷりワイン屋さんメンチカツ 赤ワインソース 1200

ラムハンバーグ ジャポネーゼソース 150g 1300

豚バラ肉の柔らかトマト煮 1800

牛ホホ肉の赤ワイン煮 1980

Dolce ドルチェ

濃厚レアガトーショコラ ジェラート付き 750

ブルーベリーの濃厚チーズケーキタルト 650

ジェラートミスト 650

Aperitivo 前菜

本日の前菜盛り合わせ	5品 1680 8品 2180
超クリーミーレバーパテ	700
生ハムとクリームチーズのリエット	700
砂肝と小松菜のマリネ	800
本日のオムレツ	550
ラタトゥイユ	700
オリーブとゴルゴンゾーラのフリット	700
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	980
黒トリュフとふわふわ卵のサラダ	980
ミックスナッツ	500
ピクルス	550
オリーブマリネ	550
レーズンバター	650
生チョコレート ラム風味	650

Formaggio チーズ

チーズ盛り合わせ	3品 1980 5品 2600
まるごと1個トマトと自家製チーズのカプレーゼ	950
ナッツの自家製リコッタチーズ	950

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
季節の果物の生ハム巻き

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

ポルチーニのトマトクリームソース パスタ

+ ¥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、口に入れると
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
ケランデ(160g)

2700

サンニエーレ産

Sold out!

イタリア産豚肉輸入停止の為
ケランデ(160g)

2900

いモンセラノマトネラ

ケランデ(160g)

2600

いモンセラノテルエル

ケランデ(160g)

3200

チーズ盛り合わせ

1500