

& Il pesce mette nel piatto



温卵入り!! 特製シーザーサラダ

■ サラダ

- 温卵入り!! 特製シーザーサラダ
(パルミジャーノ・レッジャーノ使用)800円(税別)
- 豆腐とじゃこのサラダ
(厳選絹ごし豆腐使用)580円(税別)
- グリーンサラダ
(新鮮野菜のサラダ)480円(税別)
- 豚しゃぶサラダ
(茨城県産ローズボーク使用)750円(税別)
- 彩り蒸し野菜 (アボカドソース・ゴマソース)
(目の前で蒸したてをどうぞ)600円(税別)

■ 魚料理

- アクアパッツァ
(旬の白身魚と貝類をトマト、オリーブなどととも
白ワインで煮込んだ料理)2,500円(税別)
- 海鮮カルパッチョ
(旬の魚介類を使用)1,200円(税別)
- 魚介のマリネ
(エビ、ホタテ、タコのマリネ)580円(税別)
- ホタテのソテー ガーリックトマトソース
(北海道産ホタテ使用)900円(税別)
- 青魚のソテー
(特製南蛮ソースを使用)800円(税別)
- 白身魚のうにソース
(国内産うにの濃厚ソース)1,800円(税別)
- 白身魚 or 青魚の香草パン粉焼
(香草パン粉のをせ焼き上げたオープン料理) ..1,000円(税別)
- おっきなエビフライ 自家製タルタルソース
(特大のブラックタイガー海老を使用)1,650円(税別)
- 本日のお刺身盛り合わせ
(厳選された旬のお造り)1,500円(税別)



アクアパッツァ

