

## Antipasto - 前菜 -

・ 自家製スモークサーモンとサワークリーム添え	1,300
・ 農家さんより 季節野菜のバーニャカウダ カリフラワーとこあみの魚醤のオリジナルソース	1,000
・ 本日のお魚のカルパッチョ	1,200
・ 庄内豚ベーコンとレタスのアルケ風シーザーサラダ	1,000
・ 庄内メロンと自家製リコッタチーズ、生ハム	1,500
・ 米沢牛のヘルシーカツレツ 酵素野菜のサラダ仕立て	1,900
・ 本日のスープ	600

## 奥田シェフ監修 オリジナル Pizza

・ マルゲリータ Pizza	1,350
・ 4種チーズとハチミツのPizza	1,600

## 『ゆで論』パスタ

・ 桃とトマト、モッツアレラの <冷製> パスタ バジル風味	1,600
・ 庄内豚ベーコンとつるむらさきのスパゲティ ‘ペペロンチーノ’	1,400
・ 佐土原ナスとミョウガのプッタネスカ トマトソース スパゲティ	1,500
・ 山形・舟形マッシュルームのクリームソース スパゲティ	1,700
・ 米沢牛ミートソース タリアテッレ	1,800
・ 丘ひじきとジェノヴェーゼ スパゲティ	1,600
・ 桜海老と三つ葉のクリームソース スパゲティ	1,700
・ 庄内豚ベーコンと番場さんの吉川ネギのトマトソース スパゲティ アマトリチャーナ	1,500

## Secondo Piatto - メイン料理 -

・ 本日のお魚と旬野菜のオープン焼き	2,200
・ サーモンムニエルと根菜ピクルス 焦がしバターソース	2,200
・ 山形 庄内豚のグリルと季節野菜	2,200
・ 山形・米沢牛のヴァチナーラ風 ペンネ添え	3,600

## Dolce - デザート -

・ ガトー・ショコラ	600
・ だだちゃ豆のセミフレッド	700
・ 月の雫の塩ミルクジェラート	400
・ グレープフルーツ シャーベット	400
・ チーズケーキ	600
・ 本日のデザート	600