

# à la carte

アラカルトメニュー 15:00-21:00 [last order 20:30]

価格は全て税込価格です

## La Maison's Choice

### 本日の前菜5種盛り合わせ

シェフがこだわって作った一品料理をセレクトして盛り合わせました ￥1,680  
詳しくはスタッフまでおたずねください

### 本日のシャルキュトリー盛り合わせ

シェフおすすめの肉料理 盛り合わせ ￥1,880  
詳しくはスタッフまでおたずねください

## La Maison's Choice

### 本日の肉料理

今月のこだわり肉／素材を生かした調理法で提供いたします  
詳しくはスタッフまでおたずねください

### 本日の魚料理

今月のこだわり魚／素材を活かした調理法で提供いたします  
詳しくはスタッフまでおたずねください

## 前菜

本日のカルパッチョ ￥1,180  
本日の鮮魚はスタッフまでおたずねください

パテ・ド・カンパニュ ￥880

切り立て生ハム ￥800

彩り野菜のバーニヤ・カウダ ￥980

バター香るじゃがいものオーブン焼き ￥680

生ハムと5種野菜のグリーンサラダ ￥880

**シェフのおすすめ**  
活きムール貝の白ワイン蒸し&ブルスケッタ ￥1,980

## パスタ

カラブリア産唐辛子を使ったペンネアラビアータ ￥1,200

小粒で旨みが強いカラブリア産唐辛子をじっくり煮込み  
自家製モチモチ食感のペニーネと合わせました

ムール貝と自家製ドライトマトの焦がしバターソース ￥1,380  
空輸で届いたカナダ産の新鮮で大ぶりな活きムール貝と  
旨みを凝縮させた自家製ドライトマトを、香りたつバターソースで

こだわり卵と切り立て生ハムのカルボナーラ ￥1,580  
岩手県産「極濃厚卵」を使って仕上げる、生ハムの旨みが決め手のパスタ

## リゾット

石川県産イタリア米のリゾットポルチーニ ￥1,680  
削りたてパルミジャーノの香りを添えて

パンチェッタとボルチニ茸を香ばしくソテーし  
熟成を重ねた旨みの広がるパルミジャーノを加えて、アルデンテに仕上げたリゾット