

# 本日/今週の冷前菜

- 1. 自家製ピクルス** 200  
ほんのり甘酸っぱい自家製ピクルスができました。  
野菜本来の味もありつつ、いい感じの漬かり具合ですのでご賞味あれ。
- 2. じっくり煮込んで作ったポークリエット** 280  
豚肉と香味野菜をじっくり煮込んでからバターとあわせました。  
そのままでも食べられますが、自家製パンに塗って食べていただくとさらに美味しいと思います。
- 3. いろいろ野菜の冷たいトマト煮** 350  
いろいろな野菜の旨味を引き出して煮込んだ一品です。  
あっさりとしていますが、奥深い味わいの料理です。
- 4. ブロッコリーとオリーブのガーリックサラダ** 400  
ブロッコリーとオリーブを自家製のガーリックオイルでからめました。  
シンプルなものだけにどのお酒にもよく合う一皿です。
- 5. イタリア産生ハム（プロシュート）** 480  
イタリア定番の冷前菜/おつまみです。  
パンと一緒に食べてもよし、サラダにのせてもよし、皆様もよく知っているイタリアのおつまみです。
- 6. イタリア産豚背脂の塩漬（ラルド）** 580  
店主おすすめのイタリア産豚背脂塩漬はどんなお酒にもピッタリです。  
まずはスターターとして、リピート間違いなしのおつまみです。
- 7. いろいろ茸のギリシャ風マリネ** 680  
いろいろ茸を高温でコリアンダーや黒胡椒等と一緒に炒め煮にしました。  
白ワインとピネガーで味を調えたので、さっぱりとしながらも茸の味が際立つ一皿です。
- 8. 山形産鮭の白子と焼葱のバルサミコ風味** 750  
鮮度の良い山形産鮭の白子を一口大にしてさっと揚げました。  
焼葱の香ばしさと鮭の白子のコクがバルサミコとうまく融合しています。
- 9. 石川産するめいかと野菜の南仏風マリネ** 790  
おおぶりなするめいかをさっと茹でてフレッシュトマトやパプリカ等と一緒にマリネしました。  
野菜とするめいかの味がうまく調和してさっぱりとした味付けになっています。
- 10. 青森産まだこと2色のズッキーニのオリーブオイル和え 実山椒風味** 850  
湯通ししたまだこと緑色と黄色のズッキーニを薄切りにしたものを合わせました。  
オリーブオイルと飛騨産の実山椒、塩のみで味付けしているので素材の味と食感が楽しめる一皿です。
- 11. 熊本産トマトとモッツァレラチーズのサラダ からすみ添え** 980  
熊本産のトマトを使ってカプリ風サラダ（カプレーゼ）に。  
バジリコとオリーブオイルが美味しくないとは作れないシンプルなサラダにからすみをトッピングしました。
- 12. 蝦夷鹿内もも肉の網焼き サラダ仕立て** 1,200  
北海道から蝦夷鹿内もも肉が届きました。  
網焼きにして旨味をとじこめたのちに薄切りにしてサラダと一緒に食べるヘルシーな一皿です。
- 13. チーズとドライフルーツの盛合せ** 1,500  
ワインをゆっくり飲まれる貴方に。  
内容はその日のチーズとドライフルーツを盛合せますので店主におまかせください。

## 本日/今週の温前菜

(料理によってお時間がかかります。)

14. 毎朝、お店のオーブンで焼いています！ 自家製パン 300  
店主が気まぐれで材料を決めて焼いていますので、日替わりパンです。  
発酵不足や発酵過多、こげなども味だと思ってご賞味ください。
15. 鶏砂肝と茸のオリーブオイル煮 880  
鶏砂肝を丁寧に処理してオリーブオイルとにんにく、香草等でじっくりと低温加熱しました。  
こりこりの食感ではなくやわらかな砂肝と茸の食感をお楽しみください。
16. 数量限定 自家製ソーセージ 900  
二種類の豚肉と数種類の香草を使って自家製ソーセージを作りました。  
数量限定なのでお早目のご注文を。
17. フランス産プルロット茸のリゾット トリュフの香り 1,380  
フランス産のプルロット茸とトリュフをリゾットにしました。  
肉厚のプルロットとトリュフの香りが一体となったリゾットをご賞味ください。

## 本日/今週のパスタ

18. La porta定番！ 浜名湖産生海苔とずわいがにのスパゲティ 1,280  
浜名湖産の生海苔とずわいがにの旨味を凝縮させたオリーブオイルベースのさっぱり味です。  
アンチョビが味に深みを与えた当店自慢・定番のスパゲティですので是非！
19. 千葉産菜の花と駿河湾産しらすのスパゲティ 1,380  
一早く菜の花が入荷しました。 駿河湾産のしらすと一緒にオリーブオイルベースのスパゲティで。  
菜の花のちょっとしたほろ苦さとしらすの旨味が特徴のパスタです。
20. 宮城産めかじきと茸のトマトソース ペンネ 1,430  
めかじきの旨味と茸の滋味が一つになってパスタソースに。  
イタリアではボスカイオーラ（きこり風）と呼ばれる定番のパスタです。
21. ちょっと贅沢 黒トリュフのスパゲティ 1,880  
黒トリュフとパルミジャーノチーズををふんだんにつかっけてパスタにしました。  
一度は食べていただきたいパスタです。

パスタのお好み、こんな食べたいというのがあれば、少々お時間を頂きますができる限り対応します！

## 今週の肉料理

(御注文頂いてから準備しますので、御提供までに20~30分かかることがあります。)

22. 三元豚の網焼き 自家製ローストトマトを添えて 1,380  
クセのない柔らかな三元豚の香草をつけて網焼きに。  
自家製のローストトマトが豚肉の味を引き立てます。
23. 仔羊肩ロース肉のロースト ペコリーノチーズをかけて 1,480  
クセのない柔らかな仔羊肩ロース肉と酸味あふれるトマトをローストして一緒に。  
仕上げにペコリーノ（羊乳）チーズのおろしたてでコクをプラスした一皿です。
24. 牛サガリ肉のソテー サルサヴェルデ 1,580  
大きな筋をきれいに除去してやわらかい部分だけをソテーしました。  
ルッコラ、ローズマリーアンチョビ等で作ったソースが肉汁あふれるサガリ肉の旨味を倍増させます。

## 今月のデザート

25. 生クリームたっぷり 濃厚な仕上がりのカタラーナ 600  
当店のカタラーナは表面を焼いて半冷凍状態でお出ししています。  
時間をかけてゆっくり食べていただくデザートです。