

まるごと一匹!  
**旬**



ニンニク・唐辛子・オリーブオイルのペペロンチーノに、オリーブオイルなどでじっくり火を通して骨まで柔らかくなった秋刀魚が丸ごと一匹乗った絶品パスタ! 上にはキノコのロースト、オリーブ・ケッパー・ニンニク・アンチョビをペーストしたタプナードがのっています。

一緒にいかがですか?



フレスコバルディ レモーレ ビアンコ  
トスカーナの雄、フレスコバルディがつくる白ワイン

通常価格ボトル ~~¥3,780~~ (税抜) ライト  フルボディ   
▼  
ボトル ¥3,280 (税抜) グラス ¥580 (税抜)

北海道根室産さんまを丸ごと一本使った贅沢スパゲティ ¥1,390 (税抜)  
アモーレコースでも+200円(税別)でお選び頂けます

# 北海道を満喫!

お店でしか味わえない、テーブルで楽しむ秋・グルメ♪ 2020.9.2 wed ▶ 11.1 sun



**北海道産エゾシカ肉100% 大人のハンバーグスパゲティ**  
北海道産のエゾシカ肉を100%使用したハンバーグは、鮮度が良いためクセがなく、肉感をたっぷり味わえます。当店自慢のハウスワイン「モンテプルチアーノ・ダブルツォ」とバルサミコ酢を使ったソースは甘酸っぱくさっぱりとしていて赤ワインにも良く合います。ハンバーグをお好みの大きさに崩して、オリジナルミートソースにしてお召し上がりください。  
アモーレコースでも+200円(税別)でお選び頂けます **¥1,490** (税抜)



▲エゾシカ100%のハンバーグを豪快にくずして



よく混ぜてお召し上がりください。▲

一緒にいかがですか?



フレスコバルディ レモーレ ロッソ  
トマトソースに相性抜群の赤ワイン

通常価格ボトル ~~¥3,780~~ (税抜) ライト  フルボディ   
▼  
ボトル ¥3,280 (税抜) グラス ¥580 (税抜)

※写真はイメージです。※食材の入荷状況により産地が変更となる場合がございます。※季節・店舗によりメニュー内容、食器が変更となる場合がございます。

## フレスコバルディを訪問、現地を視察

イタリアトスカーナ州にあるフレスコバルディを訪問し、伝統を守りながら新たなワインやブランド作りに情熱を注ぐ姿に感動。是非その想いと味わいを!

