

まるごと一本!!



旬

北海道産秋刀魚を
丸ごと一本使った
贅沢スパゲティ
タブナードソース

¥1,580(税込)

アモーレコースでも+220円(税込)でお選び頂けます

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ブナードソースがのっています。

北海道の秋の旬!

“秋刀魚”の季節がはじまりました♪

北海道産の脂の乗った秋刀魚を贅沢に一本丸ごと骨まで美味しく食べられるよう自家製コンフィにしているため、とてもやわらかくふわふわな身を楽しめます。
また秋刀魚にはEPAという血液をサラサラにする栄養素や、脳の発達の維持や善玉コレステロールを増やすとされているDHAなどの栄養素が豊富です!



まるごと一本!!

北海道産秋刀魚の香草パン粉焼き

北海道産の脂が乗った秋刀魚のコンフィにバジル風味の香草パン粉で風味豊かに。白ワインとの相性抜群でレモンを絞ってお召し上がりください。

¥980(税込)



まるごと一本!!

北海道産秋刀魚のアヒージョ

贅沢に北海道産の秋刀魚丸ごと一本入った大人のアヒージョは秋刀魚の渋みが良いアクセント。フォカッチャと一緒に召し上がりください。

おかわりフォカッチャ(1個) 110円(税込)

¥980(税込)

※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。

～おすすめワイン～

Recommended Wine

オルヴィエート・クラシコ (カンポグランデ)



(ウンブリア州)イタリアの名門アンティノリが手掛ける
サンタ・クリスティーナ。

1946年発売以来長く愛されイタリア国内で
「その名を知らぬものはいない」といわれる著名なワイン。

ローマ法王が夏に使用する宮殿で愛飲したといわれる
由緒あるワインは、爽やかな香りと酸味が人気で
旬の秋刀魚と相性◎

ライト フルボディ



ボトル ~~¥2,880~~ (税込) ▶ ボトル **¥2,480** (税込)
グラス **¥500** (税込)