

イタリア料理



焼きナスとフレッシュトマトの冷製
パスタ



海老とブロッコリーのパスタ



スパゲッティ・カルボナーラ



アクア・パッツァ



スパゲッティ・ペスカトー



真アジのカルパッチ



トマトとキノコのブルスケッタ



ピッツァ・菜園風 &
ジャガイモのピッツァ

料理研究家・岩本ゆき子がイタリアで修業して、研究を重ね作り上げたレシピです。

カテゴリーA、カテゴリーB、カテゴリーCより1品ずつ計3品お選びください。

カテゴリーCをイタリアン・ドルチェに替えて選択して頂いても結構です。

カテゴリーA

インサラータ・ミスタ

ニンジンとオレンジのサラダ

白インゲン豆のサラダ

真アジのカルパッチョ

タコとトマトのマリネ(+300)

白身魚のカルパッチョ(+500)

イワシのマリネ・ベネチア風

柔らかイカのマリネ(+300)

サンマとオレンジのマリネ

野菜と魚介のフリット(+300)

キノコとサツマイモのバルサミコマリネ

カブとスモークサーモンのマリネ(+300)

アスパラガスとトマトのマリネ

アスパラガスのビスマルク風

ホタテのカルパッチョ(+300)

カツオのカルパッチョ(+300)

カテゴリーB

パスタ・カルボナーラ

パスタ・ヴォンゴレ・ナポリ風

パスタ・ヴォンゴレ・ロッソ

ナスとトマトのパスタ・シチリア風

パスタ・アマトリチャーナ

パスタ・プッタネスカ

春野菜とホタルイカパスタ

春野菜のパスタ・アンチョビソース

ペンネ・アッラビアータ

サーモンとホウレン草のクリームパスタ

ボロネーズソースパスタ(+300)

ペンネ・ゴルゴンゾーラ

夏野菜の冷製パスタ

イカスマパスタ

ミラノ風リゾット(+300)

牛肉とポルチーニの赤ワインリゾット(+501)

カテゴリーC

鶏のカッチャトーラ

鶏のローマ風煮込み

鶏とレンジ豆の煮込み

鶏の赤ワイン煮込み・イタリア風

鶏とジャガイモのロースト・ローズマリー風味

鶏のロール煮込み

鶏と季節の野菜の香草パン粉焼き

マンマのポルペッタ(イタリアミートボール)

豚肉のソテー レモンバターソース

豚肉のリングと赤ワイン煮込み(+300)

ミラノ風カツレツ

豚肉のソテー ポルチーニクリームソース煮(+300)

牛肉のタリアータ(ローストビーフ)(+1500)

牛肉のインボルティーニ(+500)

牛肉のグリーリア・バルサミコソース(+500)

魚のカルトッチョ(紙包み焼き)(+300~)

モッツアレラと野菜のマリネ
レバーペースト
季節の野菜のバーニャカウダ
シラスのフリットレ
イタリア風オムレツ
雑穀と夏野菜のマリネ カレー風味
ゼッポリーネ
フォカッチャ
蒸し海老と野菜のトンナートソース
ワカサギのカルピオーネ

秋野菜と鶏の雑穀入りリゾット
牡蠣とホウレン草のリゾット
ジャガイモのニョッキ
カボチャのニョッキ
ミネストローネ
パスタ エ ファジョーリ(豆のスープ)
ラザニア・エミリア風(+500)
タラとジャガイモのクリームパスタ グラタン仕立て

イワシの香草パン粉焼き
魚のアクア・パッツァ(+500)
カジキマグロのトマト煮・シチリア風
ピッツァ・マルゲリータ
ジャガイモのローズマリー風味 ピッツァ
ピッツァ・フリッタ(包み揚げピッツァ)
合鴨のロースト赤ワインソース(+1000)
牛肉のピッツァイオーラ(+500)

イタリアン・ドルチェ

カテゴリーCをイタリアン・ドルチェに替えても結構です。



フレッシュピーチゼリー



アップル・シュトルーデル
(ロールアップルパイ)



パンナコッタ ベリーのソース



パンナコッタ・洋ナシソース



レアチーズケーキ
ブルーベリーソース



巨峰ゼリー



アールグレイ風味のパンナコッタ



フレッシュチェリーゼリー



ティラミス(+1500)



トルタ・チョコラータ(+1500)



洋梨のトルタ(+1500)

