

# Omakase

おまかせのメニューは、箱根西麓地区とその近隣の契約農家さんが大事に育てたお野菜と、沼津港より、旬と鮮度に拘った天然の魚介、お肉は飼料や育成方法などを十分に考慮し、安全且つ上質なものを選りすぐって使用します。内容はお伺い下さい。

Stuzzichini  
小さな前菜

Antipasti  
前菜

Pasta  
パスタ

Secondi  
メインディッシュ

Dolci  
ドルチェ

Caffe  
コーヒー

5000

# Menu VITIS

Stuzzichini Antipasti Pasta Pesce Manzo Dolci Caffe  
小さな前菜 前菜 パスタ 魚料理 肉料理 ドルチェ コーヒー

8000



# A la Carte

## ワインと共に

Antipasti giorno misto  
本日の前菜盛り合わせ  
1800

Affettati misto  
ハム、ラルド、サラミ盛り合わせ  
1600

Formaggio misto  
本日のチーズ 盛り合わせ  
1600

Trota affumicata  
富士山サーモンのマリネ  
1300

Pate de campagne  
田舎風 肉のパテ  
1000

Gizzard confit  
砂肝のコンフィとインカが目覚め  
800

Stufato di calamari e fagioli  
ヤリイカと豆の軽い煮込み  
800

Cozze al vapore  
ムール貝の白ワイン蒸し  
1400

Trippa alla fiorentina  
トリッパの煮込み  
1200

Scampi al forno  
駿河湾産手長海老のオープン焼き  
3200

Carpaccio di Pesce giorno  
沼津港旬魚のカルパッチョ仕立て  
1300

Pane ~Signifiant Signifie~  
シニフィアン シニフィエのパン  
800

## 箱根西麓野菜の皿

Insalata giorno  
契約農家の採れたて野菜サラダ  
900

Bagna cauda  
バーニャカウダ  
1200

Terrina di verdura e trota  
富士山サーモンと契約農家野菜のテリーヌ  
1200

Fritto misto  
契約農家野菜と魚介のフリット  
1400

Verdura alla Griglia  
契約農家野菜のオープン焼き  
1200

Sottaceti  
自家製 ピクルス  
600

## 1番目の皿、2番目の皿

Spaghetti al pomodoro con burrata  
スパゲッティトマトソースにブルラータをのせて  
1200

Pasta giorno  
本日のパスタ  
1300

Linguinette con gamberetti  
桜海老をたっぷり合わせたリングイネ  
1400

Grigliata di Pesce giorno  
本日の魚のグリル  
2000

Zuppa di Pesce  
いろいろな魚介のトマトスープ煮  
2600

Grigliata di maiale  
もち豚のグリル  
2200

Grigliata di agnello  
ニュージーランド産仔羊のグリル  
2800

Tagliata di manzo  
あしたか牛 (A4) のタリアータ  
3800

## ドルチェ

Dolce giorno  
本日のドルチェ  
800

Gelato Sorbetto  
ジェラート、シャーベット  
600

アラカルトご注文のお客様は、お1人様800円頂戴して、小さな前菜をご用意させていただきます。