

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

Fegato grasso con funghi
フォワグラのマリネと天城の原木椎茸
2200

Pate de campagne
田舎風 肉のパテ
1000

Gizzard confit
砂肝とインカの目覚めのコンフィ
800

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

Clam al vapore
ハマグリ of 白ワイン蒸し
1400

Trippa alla fiorentina
トリッパの煮込み
1200

Pollo misti
天城軍鶏の盛り合わせ
1800

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

Caponata con uova
シチリア風夏野菜煮込み(冷製)と温度卵
800

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

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

Pasta giorno
本日のパスタ
1300~

Pappardelle al ragu bianco
すね肉の煮込みで和えたパッパルデッレ
1400

2番目の皿

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

Arrosto di pollo Amagi
天城軍鶏もものローストと手羽のコンフィ
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 Ashitaka
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。