

Menu La Foglina

WEEKDAY LUNCH SERVICE 平日限定のランチサービス

平日のランチに限り、お食事1300円以上のご利用でパンと食後のドリンクをサービスいたします。
食後のドリンクは エスプレッソ・コーヒー・紅茶 (HOTのみ / ICEは+50円)よりお選びください。

カフェラテ・カプチーノ・ダブルエスプレッソ・ルイボスティー +200円
ジャーマンカモミール +400円

～ スターター Starters ～

- * スターター盛合わせ (5種) Antipasto Misto ¥1800
- * ミックスオリーブ Mix Olive ¥900
- * グリーンサラダ Green Salad ¥800
- * ビーツのポテトサラダ Beet & Potato Salad ¥800
- * サラミ Salumi ¥900
- * 自家製ピクルス Homemade pickles ¥800
- * 本日のポタージュ Today's Potage Soup ¥900~
- * ゴルゴンゾーラムース Mousse gorgonzola ¥900
- * 生ハム Prosciutto ¥1200
- * 大山鳥胸肉の低温調理 Slow cooker chicken breast ¥800

～ サラダ・前菜 Salad & Antipasti ～

- * 川場村産モッツアレラチーズと生ハムのサラダ Mozzarella Cheese with Prosciutto salad ¥1300
- * 川場村産ブラッティーナチーズのカプレーゼ Burratina Cheese Caprese Salad ¥1600
- * ずわい蟹とキャビアのサラダ仕立て Snow Crab and Caviare with Vegetables Salad ¥2900
- * 飛騨牛のカルパッチョ Beef Carpaccio ¥2100 (黒トリュフがけ add Black Truffle +¥700)
- * 鮮魚のカルパッチョ Fish Carpaccio ¥1800~
- * 阿蘇放牧豚の自家製サルシッチャ Salsiccia of Aso pork ¥1500
- * 二宮さんが育てたホロホロ鳥のテリーヌ リンゴのマルメラータ添え Guinea fowl terrine ¥1800
- * 奥久慈卵のインココット 黒トリュフをかけて Truffled Eggs en Cocotte ¥2500

～ パスタ Primo Piatto ～

- * タリアテッレ ボロニエーゼソース "Tagliatelle Bolognese" Pasta with Meat Sauce ¥1400
- * タリアテッレ トリュフとシャンピニオンのクリームソース Tagliatelle pasta with Truffle & Champignon sauce ¥1700
- * リングイネ アツラ ペスカトーラ 魚介のトマトソース Linguine alla Pescatora ¥1400
- * リコッタチーズとほうれん草を詰めたトルテッローネ Tortellone stuffed Ricotta & Spinach ¥1600
- * からすみをかけたコルドネッティ アーリオオーリオ Cordonetti bottarga sauce ¥1900
- * じゃがいものニョッキ ゴルゴンゾーラソース Gnocchi with Gorgonzola sauce ¥1600
- * タヤリン 黒トリュフをかけて "Tajarin" long pasta with black truffle ¥2600

～ メイン料理 Secondo Piatto ～

- * 本日のお魚のロースト Today's fish roast ¥1800~ (黒板をご覧ください)
- * 阿蘇放牧豚の炭火焼き Charcoal grilled pork of Aso ¥2900
- * 仔羊もも肉の香草オープン焼き Grilled leg of Lamb with herb ¥2700
- * 飛騨牛のタリアータ Beef Rump steak tagliata ¥3800
- * 鹿児島産黒毛和牛のフィレ肉のグリル Grilled Beef Fillet ¥5200
- * 鹿児島産黒毛和牛のフィレ肉のロッシーニ "Rossini" Grilled Beef Fillet with foie gras ¥6800

～ その他 Other ～

- * 熟成士エロスさん厳選 チーズ 3種類の盛り合わせ Mix Cheese ¥1800 (1種800円～)
- * おかわりパン 1カット Additional bread ¥100
- * オリーブオイル Olive Oil ¥500
- * トリュフバターと自家製ブリオッシュ Truffle Butter&brioche ¥800

～ ドルチェ Dolce ～

- * クラシック パンナコッタ Classic Panna Cotta ¥600
- * ティラミス Tiramisu ¥600
- * 牛乳のジェラート Milk Gelato ¥700
- * ピスタチオのジェラート Pistachio Gelato ¥700
- * フレッシュハーブのソルベ Fresh Herb Sorbet ¥700
- * 温かいチョコレートトルティーノ Hot Chocolate cake ¥800

～ 食後のドリンク Caffe ～ (アイスは+¥50)

- * エスプレッソ espresso ¥400
- * ダブルエスプレッソ W Espresso ¥600
- * カッフェ マッキアート ¥550
- * アメリカーノ Americano ¥650
- * カプチーノ Cppuccino ¥650
- * カフェラテ Caffe e latte ¥650
- * 紅茶 Tea ¥600
- * ルイボスティー ¥600
- * ジャーマンカモミールティー ¥800

ワンドリンク付き パスタが選べるフルコース ¥4,500- / お一人様

* カクテルまたはスパークリングワインまたはソフトドリンク

* シェフおまかせ前菜 Antipasto

* お好きなパスタチョイス

ータリアテッレ ボロニエーゼ Tagliatelle Bolognese

ーリングイネのペスカトーラ 魚介のトマトソース Linguine alla Pescatora

ーじゃがいものニョッキ ゴルゴンゾーラソース Gnocchi with Gorgonzola sauce

ータヤリン黒トリュフをかけて (+700円) Tajarin pasta with black truffle (+¥700)

* 銘柄豚のコトレッタ Pork cutlet

* ちいさなデザートと食後のお飲物 (エスプレッソ・アメリカーノ・紅茶 / ICEは+50円)
カフェラテ・カプチーノ・ルイボスティーは+200円 カモミール+400円になります。

世界の珍味を楽しむコース ¥8,800- / お一人様

* お通し Stuzzichini

ーキャビアを使った一皿 A dish with caviar

* 前菜 Antipasto

ーブラッティーナチーズ 黒トリュフソース Burratina cheese with black truffle

ーフランス産ホワイトアスパラガス 生ハムと White asparagus with prosciutto

* パスタ Primo Piatto

ータヤリン 黒トリュフをかけて "Tjarin" long pasta with black truffle

* メイン料理 Secondo Piatto

ー飛騨牛のグリル Grilled beef

※ +2500円で牛フィレ肉にフォアグラのソテーを乗せて with sauteed foir gras (+2500yen)

* お好きなデザートと食後のお飲物 カモミールは+100円になります。

Dinner Menu

La Foglina

～ スターター Starters ～

- * スターター盛合わせ (5種) Antipasto Misto ¥2000
- * ミックスオリーブ Mix Olive ¥900
- * グリーンサラダ Green Salad ¥900
- * ビーツのポテトサラダ Beet & Potato Salad ¥900
- * サラミ Salumi ¥900
- * 自家製ピクルス Homemade pickles ¥800
- * 本日のポタージュ Today's Potage Soup ¥900~
- * ゴルゴンゾーラムース Mousse gorgonzola ¥900
- * 生ハム Prosciutto ¥1200
- * 大山鳥胸肉の低温調理 Slow cooker chicken breast ¥900

～ サラダ・前菜 Salad & Antipasti ～

- * 川場村産モッツアレラチーズと生ハムのサラダ Mozzarella Cheese with Prosciutto salad ¥1500
- * 川場村産ブラッティーナチーズのカプレーゼ Burratina Cheese Caprese Salad ¥1800
- * ずわい蟹とキャビアのサラダ仕立て Snow Crab and Caviare with Vegetables Salad ¥2900
- * 飛騨牛のカルパッチョ Hida Beef Carpaccio ¥2600 (黒トリュフがけ add Black Truffle +¥1000)
- * 鮮魚のカルパッチョ Fish Carpaccio ¥2000
- * 阿蘇放牧豚の自家製サルシッチャ Salsiccia of Aso pork ¥1500
- * 二宮さんが育てたホロホロ鳥のテリーヌ リンゴのマルメラータ添え Guinea fowl terrine ¥1800
- * 奥久慈卵のインココット 黒トリュフをかけて Truffled Eggs en Cocotte ¥2500

～ パスタ Primo Piatto ～

- * タリアテッレ ボロニエーゼソース "Tagliatelle Bolognese" Pasta with Meat Sauce ¥1900
- * タリアテッレ トリュフとシャンピニオンのクリームソース Tagliatelle pasta with Truffle & Champignon sauce ¥2200
- * リングイネ アツラ ペスカトーラ 魚介のトマトソース Linguine alla Pescatora ¥2100
- * リコッタチーズとほうれん草を詰めたトルテッローネ Tortellone stuffed Ricotta & Spinach ¥2100
- * からすみをかけたコルドネッティ アーリオオーリオ Cordonetti bottarga sauce ¥2300
- * 北海道熟成じゃがいものニョッキ ゴルゴンゾーラソース Gnocchi with Gorgonzola sauce ¥2100
- * タヤリン 黒トリュフをかけて "Tjarin" long pasta with black truffle ¥2600

～ メイン料理 Secondo Piatto ～

- * 本日のお魚料理 Today's fish (黒板をごらんください)
- * 阿蘇放牧豚の炭火焼き Charcoal grilled pork of Aso ¥3200
- * 仔羊もも肉の香草オープン焼き Grilled leg of Lamb with herb ¥3200
- * 飛騨牛のタリアータ Beef Rump steak tagliata ¥3800
- * 鹿児島産黒毛和牛のフィレ肉のグリル Grilled Beef Fillet ¥5200
- * 鹿児島産黒毛和牛のフィレ肉のロッシーニ "Rossini" Grilled Beef Fillet with foie gras ¥6800

～ その他 Other ～

- * 熟成士エロスさん厳選 チーズ 3種類の盛り合わせ Mix Cheese ¥1800 (1種800円～)
- * おかわりパン 1カット Additional bread ¥100
- * オリーブオイル Olive Oil ¥500
- * トリュフバターと自家製ブリオッシュ Truffle Butter&brioche ¥800

～ ドルチェ Dolce ～

- * クラシック パンナコッタ Classic Panna Cotta ¥600
- * ティラミス Tiramisu ¥600
- * 牛乳のジェラート Milk Gelato ¥700
- * ピスタチオのジェラート Pistachio Gelato ¥700
- * フレッシュハーブのソルベ Fresh Herb Sorbet ¥700
- * 温かいチョコレートトルティーノ Hot Chocolate cake ¥800

～ 食後のドリンク Caffe ～ (アイスは+¥50)

- * エスプレッソ espresso ¥400
- * ダブルエスプレッソ W Espresso ¥600
- * カッフェ マッキアート ¥550
- * アメリカーノ Americano ¥650
- * カプチーノ Cppuccino ¥650
- * カフェラテ Caffe e latte ¥650
- * 紅茶 Tea ¥600
- * ルイボスティー ¥600
- * ジャーマンカモミールティー ¥800

季節限定 世界の珍味を楽しむコース ¥ 15,000 - / お一人様

* お通し Stuzzichini

ーキャビアを使った一皿 A dish with caviar

* 前菜 Antipasto

ー川場村産ブラッティーナチーズ黒トリュフをかけて Burratina cheese with black truffle

ーフランス産ホワイトアスパラガス 生ハムと White asparagus with prosciutto

* パスタ Primo Piatto

ーランペット茸を練り込んだコルドネッティ 桜鱒と茸のソース

Cordonetti pasta mixed with black trumpet sakura trout and mushroom ssauce

ータヤリン 黒トリュフをかけて "Tajarin" long pasta with black truffle

* メイン料理 Secondo Piatto

ー九州産黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ風 Rossini Beef and foie gras

- * お好きなデザートと食後のお飲物 カモミールは+100円になります。

Menu Bevande ドリンクメニュー

Birra ビール (小瓶330ml)

Nastro Azzurro ナストロアズーロ 	¥900
Rock&roll ロックンロール 	¥1200
KAWABA Weizen 川場村ヴァイツェン 	¥900

Cocktail カクテル

Mimosa ミモザ	¥1300
KIr キール	¥1200
Kir Royal キール ロワイヤル	¥1300
Aperol Sprizer アペロールスプリッツァー	¥900
Campari Soda カンパリスオーダ	¥800
Campari Orange カンパリオレンジ	¥800
Campari Guava カンパリグアヴァ	¥800
Cassis Soda カシスソーダ	¥800
Cassis Orange カシスオレンジ	¥800
Cassis Guava カシスグアヴァ	¥800
Amaretto Soda アマレットソーダ	¥800
Amaretto Orange アマレットオレンジ	¥800
Amaretto Guava アマレットグアヴァ	¥800
Negroni ネグロニ (ジン, ヴェルモット, カンパリ)	¥800
American アメリカーノ (ヴェルモット, カンパリ, ソーダ)	¥800
Gin Tonic ジントニック	¥800
Scotch & Soda or Rock スコッチ&ソーダ or ロック (Benriach 10年 or Bowmore 12年)	¥1200
Limoncello & Soda リモンチェッロソーダ	¥800

Digestive 食後酒

Limoncello 自家製リモンチェッロ	¥600
Amaro Averna アマーロ(薬草酒)	¥600
Sambuca サンブーカ(アニス酒)	¥600

Analcolico ノンアルコールドリンク

Non Alcoholic Beer	¥800
ノンアルコールビール	
Bitter soda	¥800
ビッテルソーダ (ノンアルカンパリスオーダ)	
Passion soda	¥800
パッションソーダ	
Blood orange	¥800
ブラッドオレンジジュース	
Guava	¥800
グアヴァジュース	
Tonic water	¥800
トニックウォーター	
Ginger Ale	¥800
ジンジャーエール 辛口	
Coca cola	¥800
コカ・コーラ	
Pear Juice / Peach Juice	¥900
洋梨ジュース / 桃ジュース	
Natural water Surgiva	¥1000
ナチュラルウォーター 750ml	
Sparkling water	¥1000
スパークリングウォーター 750ml	
Organic Mandarino	¥900
オーガニックマンダリーノ	
Organic GingerAle	¥900
オーガニックジンジャーエール	

Vino Dolce デザートワイン

Vin santo Parentini 2015 ヴインサント	¥1000
Verduzzo Venica & Venica ヴェルドウツツォ	¥1100
Rigoletto Passito Veneto リゴレット パッシート	¥1200
Recioto della Valpolicella レチオート クラッシコ	¥1200

その他グラッパなどご用意がございますので
お声がけください!