

# 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・ルイボスティール +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 ¥2200
- \* 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~
- \* 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 ¥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 ¥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 ¥1600
- \* 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 ¥2600

### ～ 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 ¥1600
- \* 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 ¥1900
- \* リングイネ アッラ ペスカトーラ 魚介のトマトソース Linguine alla Pescatora ¥1600
- \* 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 ¥1800
- \* 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 ¥1700
- \* 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 ¥2100~ (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Tボーンのオープン焼き Grilled T bone Lamb ¥2700
- \* 飛騨牛のタリアータ Beef Rump steak tagliata ¥3800
- \* 黒毛和牛のフィレ肉のグリル Grilled Beef Fillet ¥5200
- \* 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 ¥900

## ～ 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 ¥700
- \* 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 ¥900

## ～ 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

ーホタテのカルパッチョ 熟成メークインのクレマ Scallop carpaccio with Creamed potatoes

\* 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 ¥2400
- \* 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 ¥1600
- \* 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 ¥2600

## ～ 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Tボーンオープン焼き Grilled T bone Lamb ¥3200
- \* 飛騨牛のタリアータ Beef Rump steak tagliata ¥3800
- \* 黒毛和牛のフィレ肉のグリル Grilled Beef Fillet ¥5200
- \* 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 ¥900

## ～ ドルチェ Dolce ～

- \* クラシック パンナコッタ Classic Panna Cotta ¥700
- \* ティラミス Tiramisu ¥800
- \* 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 ¥900

## ～ 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ー皿 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

ー天草産天然アナゴのロースト リコッタチーズとナッツのクレマバルサミソース

Roasted conger eel with nut ricotta cream and balsamic sauce

### \* 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

Gordonetti pasta mixed with black trumpet sakura trout and mushroom ssauce

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。