

Menu La Foglina

WEEKDAY LUNCH SERVICE

食後のドリンク アイスは+50円
オレンジハーブティーとカモミールティーは+100円頂戴いたします。

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。

～ サラダ・前菜 *Salad & Antipasti* ～

- * グリーンサラダ Green Salad ¥600
- * ビーツのポテトサラダ Beet & Potato Salad ¥600
- * 川場村産リコッタチーズとラディッキオのサラダ スペックを乗せて Ricotta & Radicchio Salad with Speck ¥1200
- * 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 ¥1200
- * 川場村産ブラッティーナチーズのカプレーゼ Burrattina Cheese Caprese Salad ¥1500
- * 生ハムと川場村産ブラッティーナチーズ Burrattina Cheese & Prosciutto ¥1800
- * ずわい蟹とキャビアのサラダ仕立て Snow Crab and Caviare with Vegetables Salad ¥2800
- * レンツォ風 トリッパと豆の煮込み Trippa stewed with beans ¥1600
- * フォアグラのテリーヌ リンゴジャムを添えて Foie gras terrine with Apple Jam ¥1200
- * 福岡産ふるの牛のタルタル Beef Tartare ¥2200 (黒トリュフがけ add Black Truffle +¥700)
- * 鮮魚のカルパッチョ Fish Carpaccio ¥1200
- * 奥久慈卵のインココット 黒トリュフをかけて Truffled Eggs en Cocotte ¥2700
- * イタリア産 生ハム Prosciutto ¥800 * ミックスオリーブ Mix Olive ¥700

～ 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 ¥1300
- * 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 Tonnarelli pasta with Truffle & Champignon sauce ¥1500
- * 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 ¥1400
- * バッカラを詰めたカッペレッティ クリームソース Baccala filled Cappelletti ¥1500
- * アンナ風ラザーニャ Lasagna Bolognese ¥1300
- * じゃがいものニョッキ 黒トリュフのソース Gnocchi with black truffle ¥2600
- * 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* ～

- * 本日のお魚のロースト Today's fish roast ¥1800
- * 本日のお魚のスープ仕立て Today's fish in soup ¥1800
- * 茨城産ホロホロ鳥のクリーム煮 マルサラ風味 Creamy Guinea fowl ¥2200
- * 三元豚フィレ肉のスカロッピーネ レモンソース Pork Scaloppine with lemon sauce ¥1800
- * 茨城産二宮さんの鶏肉の炭火焼き Charcoal grilled Chicken ¥2900
- * 福岡産ふるの牛ランプ肉のタリアータ Rump steak tagliata ¥3600
- * ふるの牛フィレ肉のローストと仏産フォアグラのロッシーニ風 Roast beef with foie gras “Rossini” ¥4800
- * 熊本阿蘇放牧豚の炭火焼 Grilled Pork ¥2800
- * バルバリー鴨胸肉のロースト Roasted duck ¥2900

～ その他 Other ～

- * チーズ3種類の盛り合わせ Mix Cheese ¥1800
- * おかわりパン 1カット Additional bread ¥100
- * オリーブオイル Olive Oil ¥400 (別メニューをご覧ください)
- * トリュフバター Truffle Butter ¥400

～ ドルチェ Dolce ～

- * クラシック パンナコッタ Classic Panna Cotta ¥500
- * ティラミス Tiramisu ¥500
- * 牛乳のジェラート Milk Gelato ¥500 (トッピング +¥200 / コーヒー・バルサミコ・サンブーカ・アマレット)
(Topping +¥200 / coffee・balsamic・sambuca・amaretto)
- * 温かいチョコレートのトルティーノ Hot Chocolate cake ¥700

～ 食後のドリンク Caffe ～ (アイスは+¥50)

- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| * エスプレッソ espresso ¥300 | * ダブルエスプレッソ W Espresso ¥400 |
| * カッフェ マッキアート ¥400 | * アメリカーノ Americano ¥500 |
| * カプチーノ Cppuccino ¥550 | * カフェラテ Caffe e latte ¥550 |
| * 紅茶 Tea ¥500 | * ルイボ스티ー ¥500 |
| * オレンジハーブティー ¥700 | * ジャーマンカモミールティー ¥700 |

ワンドリンク付き パスタが選べるフルコース ¥ 3,900- / 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
 - ーリコッタチーズとほうれん草のトルテッローネ Tortellone stuffed ricotta e spinach
 - ータヤリントリュフをかけて (黒トリュフ+1000円 / 白トリュフ+2300円)
Tajarin pasta with black truffle (+¥1000) / with white truffle (+¥2300)
- * 三元豚フィレ肉のスカロッピーネ レモンソース Pork Scaloppine with lemon sauce
- * ちいさなデザートと食後のお飲物

世界三大珍味を楽しむコース ¥ 6,900- / お一人様

- * お通し Stuzzichini
- * 前菜 Antipasto
 - ーずわい蟹とキャビアのサラダ仕立て Snow crab & caviare with beet salad
- * パスタ Primo Piatto
 - 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
 - ーふるの牛フィレ肉のローストとフォアグラのロッシーニ風 Roast beef with foie gras "Rossini"
- * お好きなデザートと食後のお飲物

Dinner Menu La Foglina

～ サラダ・前菜 *Salad & Antipasti* ～

- * グリーンサラダ Green Salad ¥700
- * ビーツのポテトサラダ Beet & Potato Salad ¥700
- * 川場村産リコッタチーズとラディッキオのサラダ スペックを乗せて Ricotta & Radicchio Salad with Speck ¥1800
- * 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
- * 生ハムと川場村産ブラッティーナチーズ Burrattina Cheese & Prosciutto Salad ¥2100
- * 川場村産ブラッティーナチーズのカプレーゼ Burrattina 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 ¥3200
- * レンツォ風 トリッパと豆の煮込み Trippa stewed with beans ¥1600
- * フォアグラのテリーヌ リンゴジャムを添えて Foie gras terrine with Apple Jam ¥1500
- * 福岡産ふるの牛のタルタル Beef Tartare ¥2200 (黒トリュフがけ add Black Truffle +¥700)
- * 鮮魚のカルパッチョ Fish Carpaccio ¥1500
- * 奥久慈卵のインココット 黒トリュフをかけて Truffled Eggs en Cocotte ¥2700
- * イタリア産 生ハム Prosciutto ¥800 * ミックスオリーブ Mix Olive ¥700

～ 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 Tonnarelli pasta with Truffle & Champignon sauce ¥2300
- * 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 ¥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 ¥1900
- * バッカラを詰めたカッペレッティ クリームソース Baccala filled Cappelletti ¥2000
- * アンナ風ラザーニャ Lasagna Bolognese ¥1800
- * じゃがいものニョッキ 黒トリュフのソース Gnocchi with black truffle ¥2600
- * 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* ～

- * 本日のお魚のロースト Today's fish roast ¥2600
- * 本日のお魚のスープ仕立て Today's fish in soup ¥2800
- * 茨城産ホロホロ鳥のクリーム煮 マルサラ風味 Creamy Guinea fowl ¥2900
- * 茨城産二宮さんの鶏肉の炭火焼き Charcoal grilled Chicken ¥2900
- * 福岡産ふるの牛ランプ肉のタリアータ Rump steak tagliata ¥3600
- * ふるの牛フィレ肉のローストと仏産フォアグラのロッシーニ風 Roast beef with foie gras “Rossini” ¥4800
- * 熊本阿蘇放牧豚とサルシッチャの炭火焼 Grilled Pork ¥3200
- * バルバリー鴨胸肉のロースト Roasted duck ¥3200

～ その他 Other ～

- * チーズ3種類の盛り合わせ Mix Cheese ¥1800
- * セモリナ粉で作るプーリアパン 2カット Pane Pugliese ¥300
- * オリーブオイル Olive Oil ¥400(別メニューをご覧ください)
- * トリュフバター Truffle Butter ¥400

～ 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 ¥600(トッピング +¥200 / コーヒー・バルサミコ・サンブーカ・アマレット)
(Topping +¥200 / coffee・balsamic・sambuca・amaretto)
- * 温かいチョコレートトルティーノ Hot Chocolate cake ¥700

～ 食後のドリンク Caffè ～ (アイスは+¥50)

- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| * エスプレッソ espresso ¥300 | * ダブルエスプレッソ W Espresso ¥400 |
| * カッフェ マッキアート ¥400 | * アメリカーノ Americano ¥500 |
| * カプチーノ Cppuccino ¥550 | * カフェラテ Caffè e latte ¥550 |
| * 紅茶 Tea ¥500 | * ルイボスティー ¥500 |
| * オレンジハーブティー ¥700 | * ジャーマンカモミールティー ¥700 |

季節限定 世界三大珍味を楽しむコース ¥ 12,000 - / お一人様

* お通し Stuzzichini

* 前菜 Antipasto

ー天草産天然アナゴのフリット Conger eel fritter

ーフランス産ホワイトアスパラガス 黒トリュフと White asparagus with black truffle

* パスタ Primo Piatto

ーオマール海老のリゾット Omar shrimp risotto

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

ーふるの牛フィレ肉のローストとフォアグラのロッシーニ風 Roast beef with foie gras "Rossini"

* お好きなデザートと食後のお飲物