



リストランテ・パドリーノデル・ショーザン

# PADRINO DEL SHOZAN

## Foresta フォレスト

### Entratina

カボチャとモッツアレッタのスープ

### Antipasto

新鮮な海の幸のパドリーノ風 マッシュルームとクスクスと共に

### Pasta

サルシッチャとリコッタチーズのトマトソース タリアテッレ

### Secondo Piatto

〈メインディッシュをお選びください〉

本日の鮮魚の炭火焼き 季節野菜のカポナータ バジルソース

沖縄県産アグー豚の炭火焼き イタリア産黒胡椒のソース

北海道神内ファームあか牛サーロイン(100g)の炭火焼き  
トスカーナ産赤ワインソース (+¥4,500)

### Dolce

本日のドルチェ・カフェ

5品のコース ¥6,500

## Specialita スペチャリタ

### Entratina

マッシュルームのスープ カプチーノ仕立て

### Antipasto

会津産馬肉のタルタル ルーコラとパルミジャーノ

### Pasta

〈パスタをお選びください〉

仙台牛の白ワインラグーソース リガトーニ

〈または〉

海の幸とセロリとドライマト カサレッツェ

### Pesce/Risotto

〈お選びください〉

本日の鮮魚のソテー スカモルツァ アフミカータチーズのソース

〈または〉

オマール海老とポルチーニのクリームリゾット

### Carne

〈メインディッシュをお選びください〉

沖縄県産アグー豚の炭火焼き イタリア産黒胡椒のソース

フランス産ミルクフェッド仔牛のカツレツ

北海道神内ファームあか牛サーロイン(100g)の炭火焼き  
トスカーナ産赤ワインソース(+¥3,800)

仙台黒毛和牛フィレ肉(80g)のソテー トリュフソース(+¥4,500)

### Dolce

本日のドルチェ・カフェ

6品のコース ¥8,800

## Diamante ディアマンテ

### Entratina

温度卵とジャガイモのピュレ トリュフの香り

### Antipasto

〈アンティパストをお選びください〉

仙台黒毛和牛のモモ肉のマリネ

〈または〉

トリッパのトマト煮 グレモラータ風味

### Pasta

〈パスタをお選びください〉

トリュフ風味のカルボナーラ タリアテッレ

〈または〉

北海道産トマト羊のラグーソース キタツラ

### Risotto

オマール海老とポルチーニのクリームリゾット

### Pesce

本日の鮮魚の炭火焼き 自家製コンソメのスープ仕立て

### Carne

〈メインディッシュをお選びください〉

フランス産ミルクフェッド仔牛の炭火焼き ポワーヴル・ティムのソース

北海道神内ファームあか牛サーロイン(100g)の炭火焼き  
トスカーナ産赤ワインソース(+¥3,000)

仙台黒毛和牛フィレ肉(80g)のソテー トリュフソース(+¥3,800)

### Dolce

本日のドルチェ・カフェ

7品のコース ¥12,000

《6名様以上のお客様へ》  
お料理の仕上げのクオリティー上、コースの種類はテーブル共通で  
お願いしております。ご理解の程お願い申し上げます。

《上記料金に別途、消費税8%および、サービス料10%を加算させていただきます。》

お客様のご希望による、特別コースもご用意致しております。  
要予約(2名様~) ¥15,000 / ¥18,000