



リストランテ・パドリーノデル・ショーザン

PADRINO DEL SHOZAN

2018.2.14

Cena A 7品のコース (メイン料理 1品)

《ANTIPASTO》

- 海の幸とカリフラワーのピューレ 生ハムのコンソメ トリュフ風味
- フレッシュブラータチーズとパルマ産の生ハム 季節フルーツのキャラメリゼ
- 会津産馬肉のタルタル パドリーノ風

《PRIMO PIATTO》

- 本日の自家製手打ち生パスタ "オレキエッテ"
- 本日の自家製生パスタ "タリアテッレ"

《SECONDO PIATTO》

- 鮮魚アクアパッツァのエッセンス エルバ仕立て
または
本日のお肉料理 (スタッフよりご説明致します)

《DOLCE》

- 本日のドルチェ または イタリア産チーズ
カフェ・小菓子

¥8,000

シェフの特選コース

¥14,300

Cena Bに、“オマール海老のバスタ”とメイン料理が“あか牛の炭火焼き”になります。

Cena B 8品のコース (メイン料理 2品)

《ANTIPASTO》

- 海の幸とカリフラワーのピューレ 生ハムのコンソメ トリュフ風味
- フレッシュブラータチーズとパルマ産の生ハム 季節フルーツのキャラメリゼ
- 仙台黒毛和牛モモ肉のマリネ

《PRIMO PIATTO》

- 本日の自家製手打ち生パスタ "オレキエッテ"
- 本日の自家製生パスタ "タリアテッレ"
または
オマール海老 自家製生パスタ "タリアテッレ" (+¥1,500)

《SECONDO PIATTO》

- 鮮魚アクアパッツァのエッセンス エルバ仕立て
- 本日のお肉料理 (スタッフよりご説明致します)
または
北海道神内ファームあか牛サーロインの炭火焼き (+¥2,800)

《DOLCE》

- 本日のドルチェ または イタリア産チーズ
カフェ・小菓子

¥10,000

A la carte アラカルト

《ANTIPASTO》 前菜

フレッシュブラータチーズとパルマ産の生ハム 季節フルーツのキャラメリゼ	¥3,800
会津産馬肉のタルタル パドリーノ風	¥3,600
仙台黒毛和牛モモ肉のマリネ	¥3,800
北海道神内ファームあか牛トリッパ トマト煮込み グレモラータ風味	¥2,500
海の幸とカリフラワーのピューレ 生ハムのコンソメ トリュフ風味	¥2,400
オマール海老のスープ カプチーノ仕立て カルーバの香り	¥3,500

《PRIMO PIATTO》 パスタ

帆立貝とポルチーニ茸のクリームソース 自家製手打ち生パスタ "オレキエッテ"	¥2,400
ズワイ蟹とカラスミ 自家製手打ち生パスタ "オレキエッテ"	¥2,400
仙台牛の白ワインラグーソース 自家製生パスタ "リガトーニ"	¥2,300
オマール海老 自家製生パスタ "タリアテッレ"	¥4,000
勝山館無添加ベーコンと特選銘柄卵のカルボナーラ 自家製生パスタ "タリアテッレ"	¥2,500
軽くスモークしたホッキ貝のペペロンチーノ サルデーニャ産カラスミ風味 自家製生パスタ "スパゲッティニ"	¥2,300
オマール海老とポルチーニのクリームリゾット (イタリア産カルナローリ米使用)	¥3,500

《SECONDO PIATTO》 メイン料理

鮮魚アクアパッツァのエッセンス エルバ仕立て	¥3,300
本日鮮魚の炭火焼き 自家製コンソメのスープ仕立て	¥2,800
和牛類肉の赤ワイン煮込み	¥3,500
ミルクフェッド仔牛の炭火焼き	¥3,500
本日の特選銘柄豚の炭火焼き	¥3,800
北海道産蝦夷鹿のロースト ピエモンテ産赤ワインのソース	¥3,600
北海道神内ファームあか牛サーロインの炭火焼き	¥6,800
オッソブーコ (仔牛すね肉) の煮込みとミラノ風リゾット (2名様)	¥4,800

《DOLCE》 デザート

本日のドルチェ	¥1,300
イタリア産チーズ	¥1,500

※アラカルトは4名様以下に限らせて頂きます。
※5名様からはコース料理でお願いいたします。

※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。

料理長 矢島 広之