



リストランテ・パドリーノデル・ショーザン

# PADRINO DEL SHOZAN

2018.4.18

## Cena A 7品のコース (メイン料理 1品)

### 《ANTIPASTO》

- 厳選したフルーツトマトの冷製カペッリーニ
- フレッシュブッラータチーズとパルマ産生ハム 季節フルーツのキャラメリゼ
- ハーブとオリーブオイルで低温加熱したタスマニアサーモン

### 《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 "パッパルデッレ"

### 《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 チーズ盛り合わせ  
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 Pasta”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》

- 厳選したフルーツトマトの冷製カペッリーニ
- フレッシュブッラータチーズとパルマ産生ハム 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 "パッパルデッレ"  
または  
オマール海老の自家製生パスタ "キタツラ" (+ ¥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

フレッシュブッラータチーズとパルマ産生ハム 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
ハーブとオリーブオイルで低温加熱したタスマニアサーモン	¥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
厳選したフルーツトマトの冷製カペッリーニ	¥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

海の幸と季節食材のジェノバ風 自家製手打ち生パスタ "オレキエッテ"	¥2,400
帆立貝とモリーユ茸 自家製手打ち生パスタ "オレキエッテ"	¥2,400
南三陸町さとうみファーム わかめ羊のトマトラグーソース 自家製生パスタ "パッパルデッレ"	¥2,500
オマール海老の自家製生パスタ "キタツラ"	¥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 "キタツラ"	¥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 "スパゲッティーニ"	¥2,300
オマール海老とモリーユ茸のクリームリゾット	¥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
久米島産 "奇跡の鶏" 赤鶏の炭火焼	¥3,500
フランス産ミルクフェッド仔牛の炭火焼	¥3,500
ドンダリの森で育ったスペイン産最高級のイベリコ豚 "イベリコ・ベジョータ" の炭火焼	¥3,800
北海道せたな町トマト羊のソテー 有機トマトとハーブの香り	¥3,600
北海道神内ファームあか牛サーロインの炭火焼	¥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