



リストランテ・パドリーノデル・ショーザン

# PADRINO DEL SHOZAN

6月20日～8月20日

## Cena A 7品のコース (メイン料理 1品)

### 《ANTIPASTO》

1. サマートリュフのジェラートとジャガイモの冷製スープ
2. 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. 海の幸、柑橘、クスクスのインサラータ コンソメとハーブの香り

### 《PRIMO PIATTO》

4. 本日の自家製手打ち生パスタ
5. 本日の自家製生パスタ

### 《SECONDO PIATTO》

6. 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》

7. 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、“サマートリュフのリゾット”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》

1. サマートリュフのジェラートとジャガイモの冷製スープ
2. 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. 北海道産神内ファームあか牛のマリネ

### 《PRIMO PIATTO》

4. 本日の自家製手打ち生パスタ
5. 本日の自家製生パスタ  
または  
イタリア産サマートリュフのリゾット (+ ¥1,500)

### 《SECONDO PIATTO》

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

### 《DOLCE》

8. 本日のドルチェ または チーズ盛り合わせ  
カフェ・小菓子

¥10,000

※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。

2018.6.20

## 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
北海道産神内ファームあか牛のマリネ	¥3,600
海の幸、柑橘、クスクスのインサラータ コンソメとハーブの香り	¥3,200
北海道産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ベッリーニ	¥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
24ヶ月熟成したパルマ産生ハムのインサラータ	¥2,100

### 《PRIMO PIATTO》 パスタ

海の幸のバジルソース 自家製手打ち生ショートパスタ“カヴァテッリ”	¥2,400
サルシッチャのアラビアータ 自家製手打ち生ショートパスタ“マッケローニ”	¥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 自家製生ロングパスタ“レジネッテ”	¥2,500
オマール海老の自家製生ロングパスタ“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 自家製生ロングパスタ“キタツラ”	¥2,500
キアニーナ牛の白ワインラグーソース 自家製手打ち生ロングパスタ“ブシアーティ”	¥2,700
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 自家製生ロングパスタ“ビゴリ”	¥2,300
イタリア産サマートリュフのリゾット	¥4,000

### 《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 バジルのヴァネグレットとトマトのアラビアータソース	¥2,800
久米島産“奇蹟の鶏” 赤鶏の炭火焼き	¥3,500
フランス産ミルクフェッド仔牛のロースト サフランとポワブル ティムのソース	¥3,500
ドング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”の炭火焼き	¥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
北海道産神内ファームあか牛の炭火焼き	¥6,800

### 《DOLCE》 デザート

本日のドルチェ	¥1,300
チーズ盛り合わせ	¥1,500

料理長 矢島 広之