



リストランテ・パドリノデル・ショーザン

PADRINO DEL SHOZAN

2018.8.22

8月22日～10月22日

Cena A 6品のコース (メイン料理 1品)

《ANTIPASTO》

1. パルミジャーノのジェラートと有機 JAS 認証トマトの冷製スープ
2. 南イタリア プーリア州産フレッシュチーズブッラータと 24 ヶ月熟成パルマ産生ハム

《PRIMO PIATTO》

3. (本日の自家製生ロングパスタ
または
本日の自家製生ショートパスタ)
4. 本日のリゾット

《SECONDO PIATTO》

5. (鮮魚アクアパッツァのエッセンス 柑橘とハーブの香り
または
本日のお肉料理 (スタッフよりご説明致します))

《DOLCE》

6. 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

Cena Espresso 5品のコース (メイン料理 1品)

《ANTIPASTO》

1. 本日のスープ
2. 本日の前菜

《PRIMO PIATTO》

3. いずれかお選び下さい (パスタ増量 +¥400)

(本日の自家製生ロングパスタ
本日の自家製生ショートパスタ
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 “キタツラ” (+¥800))

《SECONDO PIATTO》

4. 本日のお魚料理
または
本日のお肉料理

《DOLCE》

5. アッフォガード (グラッパ +¥300)

¥6,000

Cena B 7品のコース (メイン料理 2品)

《ANTIPASTO》

1. パルミジャーノのジェラートと有機 JAS 認証トマトの冷製スープ
2. (南イタリア プーリア州産フレッシュチーズブッラータと 24 ヶ月熟成パルマ産生ハム
または
オマール海老のクロッカント焼き トリュフのヴィネグレットソース (+¥800))

《PRIMO PIATTO》

3. (本日の自家製生ロングパスタ
または
本日の自家製生ショートパスタ)

4. (本日のリゾット
または
イタリア産トリュフのリゾット (+¥1,500))

《SECONDO PIATTO》

5. 鮮魚アクアパッツァのエッセンス 柑橘とハーブの香り
6. (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の炭火焼き (+¥2,800))

《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

¥10,000

シェフの特選コース

¥15,100

※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。

※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。

A la carte アラカルト

《ANTIPASTO》 前菜

南イタリア プーリア州産フレッシュチーズブッラータと 24 ヶ月熟成パルマ産生ハム	¥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
北海道神内ファームあか牛のマリネ フレッシュブラックペッパー風味	¥3,600
オマール海老のクロッカント焼き トリュフのヴィネグレットソース	¥4,300

《PRIMO PIATTO》 パスタ

サルシッチャとリコッタサラータのアラビアータ 自家製手打ち生ショートパスタ “カヴァテッリ”	¥2,400
久米島産赤鶏の白ワインラグーソース 自家製手打ち生ショートパスタ “オレキエッテ”	¥2,500
オマール海老の自家製生ロングパスタ “ビゴリ”	¥4,000
アオリイカとイタリア産イカスミのヴェネツィア風 自家製生ロングパスタ “ビゴリ”	¥2,400
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
北海道神内ファームあか牛のラグーソース 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 “キタツラ”	¥3,200
イタリア産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 柑橘とハーブの香り	¥3,300
本日鮮魚の炭火焼き 北海道有機 JAS 認証トマトとジェノベーゼソース	¥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ト仔牛のロースト ホワイトノールサミコとバジルのソース	¥3,500
ドングリ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
南三陸町さとうみファーム わかめ羊のソテー 有機トマトとケッパーの焦がしバターソース	¥3,600
北海道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