



リストランテ・パドリーノデル・ショーザン

PADRINO DEL SHOZAN

2018.10.24

À la carte ~アラカルトメニュー~

《Entratina》小前菜

旬の素材を温かいスープで ¥1,200

アンティパスト 《Antipasto》前菜

パルマ産 24ヶ月熟成生ハムとプーリア州のフレッシュブロッコリーを季節フルーツと共に ¥2,400

県産穴子の炭火焼き ハーブとクスクスのサラダ仕立てフレッシュブラックペッパーとバルサミコ ¥2,400

帆立貝のクロッカント焼き トリュフのヴィネグレットソース ¥2,200

会津産馬肉のタルタル パルミジャーノ ¥2,800

フランス産フォアグラのスパイスパン粉焼き リンゴと赤ワインのソース ¥3,500
(*プリフィックスコース +¥1,200)

プリモピアット 《Primo Piatto》パスタ・リゾット

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“キタツラ” ¥2,600

アオリイカと旬のきのこの自家製手打ち生パスタ“タヤリン” ¥2,400

勝山館無添加ベーコンと特選銘柄卵カルボナーラ 自家製生パスタ“キタツラ” ¥2,400

北海道産仔鹿とポルチーニ茸のラグーソース“アニョロッティ” ¥2,600

丹波産猪と香茸のラグーソース 自家製手打ち生パスタ“オレキエッテ” ¥2,800

イタリア産トリュフと北海こがねの“ニョッキ” ¥4,200
(*プリフィックスコース +¥1,500)

甘鯛のフリットと季節野菜のリゾット ¥2,400

アワビと香茸のリゾット ¥3,800
(*プリフィックスコース +¥1,200)

Cena Padrino

~プリフィックスコース~

Cena A

6品のコース

小前菜
前菜

プリモピアット (パスタ・リゾット) 2品

セコンドピアット (魚料理・肉料理)

ドルチェ
(パン/カフェ)

¥8,000

アラカルトメニューの中から
お好きなものをお選びください。

Cena B

7品のコース

小前菜
前菜

プリモピアット (パスタ・リゾット) 2品

魚料理
肉料理

ドルチェ
(パン/カフェ)

¥10,000

アラカルトメニューの中から
お好きなものをお選びください。

À la carte ~アラカルトメニュー~

セコンドピアット 《Secondo Piatto》魚料理・肉料理

本日の鮮魚 アクアパッツァ または インパデッラ お好みの調理法で ¥3,300

フランス産ミルクフェッド仔牛のロースト ポワブル・ティムのソース ¥3,600

ドングリ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 ¥3,600

オレンジとスパイスの香りを纏わせた牛頬肉のストウファート ¥3,300

ジビエ解禁!! 本日のジビエ料理 ¥4,500 ~
(*プリフィックスコース +¥800)

本日の特選牛炭火焼き ¥6,300
(*プリフィックスコース +¥2,800)

《Dolce》デザート

本日のイタリア伝統菓子 ¥1,300

ジャンドゥーヤのスプーマ ピスタチオのジェラート ¥1,300

洋梨のパリエーション ¥1,300

Cena Speciale

シェフの特選コース

¥12,500 / ¥15,000

※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。
※プリフィックスコースは 4名様以下に限らせて頂きます。5名様からはおまかせコース料理でお願い致します。
※アラカルトメニューの“*”は、プリフィックスコース料金に加算させていただきます。

料理長 矢島 広之