



リストランテ・パドリーノデル・ショーザン

PADRINO DEL SHOZAN

2019.1.24

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ッラータチーズを季節フルーツと共に ¥2,400

マリネしたタスマニアサーモンの自家燻製 オレンジとアーモンド ハーブのソース ¥2,400

神内ファームあか牛のトリッパ グレモラータとハーブの香り ¥2,200

会津産馬肉のタルタル パルミジャーノ ¥2,800

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 ¥3,500
(*プリフィックスコース +¥800)

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

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”ピゴリ” ¥2,400

丹波産猪のラゲソース 自家製生パスタ”パツパルデッレ” ¥2,800

オマール海老のトマトクリームソース 自家製生パスタ”カサレツェ” ¥3,800
(*プリフィックスコース +¥1,000)

ホタテ貝と落の臺のリゾット ジェノバ風 ¥2,500

フリットした甘鯛のリゾット ¥2,400

フォアグラとトリュフのリゾット ¥4,500
(*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

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 ¥3,600

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

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

仙台苺のドルチェ クレーマカタラナを添えて ¥1,300

林檎のパリエーション ¥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