



パドリーノ・デル・ショーザン

PADRINO DEL SHOZAN

ランチメニュー

ブランチオ
Corso **Pranzo A**

Antipasti
前菜

- 本日の前菜

Pasta
パスタ

- 本日のパスタ

Dolci
デザート

- 本日のドルチェ

自家製パン／コーヒー・紅茶

全3品 ¥2,400

※平日限定

6名様以上でのご利用の場合は、テーブル単位にて同一のメニューをお選び下さいますようお願い致します。

要予約

上記のコース以外にも、¥8,000、¥10,000、¥15,000のおまかせコースもございます。前日までにお申し付けください。

Fujita

料理長 藤田強介
2020.09.16



ブランチオ
Corso **Pranzo B**

Antipasti
前菜

- 登米市 千石農園のトウモロコシの冷製スープとジェラート
リコッタチーズ、生ハムをのせて

Prima piatti

パスタ・リゾットを1品お選び下さい

- プリモシェフのスペシャリテ!
パレルモ名物イカスミのスパゲッティ マスカルポーネチーズ添え
- 北海道産蝦夷ツブ貝とカラスミの“リングイネ”
- 美食家のラグーミートソース ローズマリーを練り込んだ自家製“パッパルデッレ”
- 4種チーズのソース ビーツを練り込んだ自家製ニョッキ
季節のジャムとクルミがけ
- 三陸のたっぷり魚介とチェリートマトの
自家製ロングパスタ“タリオリーニ”(+¥500)
- スカンピ(赤座海老)のトマトクリームソース ナポリの“極太リングイネ”(+¥1,000)
- 本日のリゾット

Secondo piatti

メイン料理を1品お選び下さい

- 本日の魚介料理
- 岩手県産岩中ポークのバルサミコ煮込み
- ローマ郷土料理“サルティンボッカ” バターと白ワイン、黒胡椒の香り (+¥1,500)

Dolci

デザート

- 本日のドルチェ

パン2種／コーヒー・紅茶・ハーブティー／食後のお菓子

全4品 ¥3,600



ブランチオ
Corso **Pranzo C**

Entratina
小前菜

- 登米市 千石農園のトウモロコシの冷製スープとジェラート
リコッタチーズ、生ハムをのせて

Antipasti

前菜

- 本日のおすすめ前菜3種を盛り合わせて

Prima piatti

パスタ・リゾットを1品お選びください

- プリモシェフのスペシャリテ!
パレルモ名物イカスミのスパゲッティ マスカルポーネチーズ添え
- 北海道産蝦夷ツブ貝とカラスミの“リングイネ”
- 美食家のラグーミートソース ローズマリーを練り込んだ自家製“パッパルデッレ”
- 4種チーズのソース ビーツを練り込んだ自家製ニョッキ
季節のジャムとクルミがけ
- 三陸のたっぷり魚介とチェリートマトの
自家製ロングパスタ“タリオリーニ”(+¥500)
- スカンピ(赤座海老)のトマトクリームソース ナポリの“極太リングイネ”(+¥1,000)
- 本日のリゾット

Secondo piatti

メイン料理を1品お選び下さい

- 本日の魚介料理
- 岩手県産岩中ポークのバルサミコ煮込み
- ローマ郷土料理“サルティンボッカ” バターと白ワイン、黒胡椒の香り (+¥1,500)

Dolci

デザート

- 本日のドルチェ

パン2種／コーヒー・紅茶・ハーブティー／食後のお菓子

全5品 ¥4,800



アラカルト

A la carte

前菜・スープ *Antipasta*

- 1 本日のシェフおすすめ前菜 オマール海老とカルチョーフィのサラダ キャビアと栗のクリームのせ ¥2,400
- 2 イタリア・マントヴァ産赤肉メロンのタルタル プラータチーズのソースとパルマ産生ハム ミントの香り ¥2,400
- 3 三陸産の海の幸をマリネし贅沢に盛り込んだサラダ仕立て イタリアの港町アマルフィの装い ¥2,800
- 4 鮮魚のカルパッチョ イタリアの魚醤“コラトゥーラ”とレモンの香り 七ヶ浜産のトマトとハーブ ¥2,000
- 5 会津産馬肉のタルタル ピエモンテ州の郷土料理“トンナートソース”と共に ¥2,800
- 6 ローマ郷土料理 豚肉のテリーヌ“コッパ・ロマーナ” レンズ豆のグイネグレット ¥1,800
- 7 バターナッツとフォアグラのクレスペツレ(クレープ) 旬のぶどうとラム酒のソース ¥2,600

パスタ・リゾット *Primo piatti*

- 1 プリモシェフのスペシャリテ パレルモ名物イカスミのスパゲティ 北海道産のウニを添えて ¥2,300
- 2 北海道産大粒あざりとチェリートマト ナポリ郷土パスタのバジル香る自家製“シャラテツリ” カラスミ掛け ¥2,100
- 3 美食家のラグーミートソース ローズマリーを練り込んだ自家製“パツパルデツレ” トリュフの香り ¥2,400
- 4 フランス産ホロホロ鳥とキノコのラグー 自家製ショートパスタ“ガルガネツリ” ¥2,100
- 5 仙台牛を詰めた自家製“アニョロツティ” トリュフの香り ¥2,800
- 6 沖縄県久米島産赤鶏を詰めた自家製“トルテリーニ”
赤鶏のプロードで作る“トルテリーニ・イン・プロード” トリュフ掛け ¥2,900
- 7 三陸産魚介たっぷりのペスカトーレ 乾燥パスタ発祥の地“グラニャーノ”のリングイネ ¥3,900
- 8 オマール海老のトマトクリーム イカスミを練りこんだ“タリアテツレ” ¥3,800
- 9 イタリア産赤座エビとルッコラとトマトの極太リングイネ ¥2,800
- 10 プリモシェフのおまかせ季節のパスタ ¥1,800~
- 11 本日のリゾット ¥1,800~

魚介料理 *Pesci*

- 1 本日のシェフおすすめ魚介料理 ¥2,200~
- 2 さまざまな三陸産魚介を詰め込んだ紙包み焼き“カルトツチョ” ¥4,200~
- 3 オマール海老の炭火焼き シチリア産トラパニの海塩と瀬戸内レモンで ¥4,800

肉料理 *Carni*

- 1 沖縄県久米島産赤鶏の炭火焼き ルーコラセルヴァチカとバルサミコソース ¥2,800
- 2 イベリコ豚の希少部位“セクレト”の炭火焼き 玉ねぎと黒胡椒のソース ¥3,200
- 3 フランス産サフォーク種 仔羊のロースト ローズマリーのソース ¥3,600
- 4 フィレンツェ名物Tボーンステーキ“ビステッカ アツラ フィオレンティーナ” 季節野菜とルッコラ・瀬戸内レモンを添えて ¥6,800
- 5 仙台黒毛和牛の炭火焼き イタリア産赤ワインのソース ¥5,800
- 6 【数量限定】キノコと栗のリゾットを詰めたウズラのロースト ルビーポートワインのソース ¥3,800

デザート *Dolci*

- 1 【数量限定】栗のモンテピアンコ ¥1,400
- 2 イタリア産ヘーゼルナッツのタルト トンカ豆のジェラートを添えて ¥1,400
- 3 キャラメリゼしたイタリア・ブロンテ産ピスタチオのクレマコッタ 季節のフルーツと共に ¥1,800
- 4 上質なマスカルポーネチーズの濃厚ティラミス ¥1,800
- 5 自家製濃厚ミルクジェラート ナポリのカッフェをかける ジェラート・コン・カフェ ¥800
- 6 旬のぶどうを使ったズツパ スターアニスのジェラートを添えて ¥1,000
- 7 トルチェ代わりのチーズ盛合せ フォルマツジミスト ¥1,600

料理長 藤田強介
2020.09.16