

フォークとナイフのアイコン  
スペシャリテ



黒毛和牛のビステッカソースペリゲー  
¥3,280

低温調理で旨味を引き出した後に香ばしく焼き上げました。  
トリュフを贅沢に使った自慢のペリゲーソースで。



黒毛和牛5種盛り合わせ  
¥1,480/1人前

ローストビーフ・ベーコン・生ハム・レアタルタル・  
コンビーフの和牛料理をお楽しみください。  
※仕入れにより内容が変わる場合もございます。※写真は3人前です

冷菜とサラダ

黒毛和牛5種盛り合わせ	¥1,480
農園サラダ	¥1,080
自家製ピクルス	¥480
キャロットラペ	¥480
マッシュルームとペコリーノロマーノのサラダ	¥980
自家製ツナと3種の豆のサラダ	¥780
アリストタ〜イタリア風ローストポーク〜	¥1,080
ローストトマトと水牛モッツアレラのカプレーゼ ハモンセラノーと共に	¥1,480
本日のカルパッチョ	¥1,280

温野菜と一品料理



ポテトフライ オリジナルソルトで	¥880
野菜のグリル	¥1,280
ゴルゴンゾーラのトリュフオムレツ	¥1,080
茄子とモッツアレラのオープン焼き	¥1,080
トリッパのオープン焼き	¥980
さつま純然鶏の赤ワイン煮込み	¥1,480

☆全て税込み価格です  
☆お通し代480円頂戴いたします

肉イタメシ

牛ハラミのタリアータ	¥2,380
黒毛和牛のビステッカ ソースペリゲー(トリュフソース)	¥3,280
豚ロースとスカモルツァのピッツァイオー口風	¥1,980
ラムロースのロースト 西京味噌とゴルゴンゾーラソース	¥2,080

生パスタ もちもち食感の生パスタを使用しています

青とうがらしのペペロンチーノ	¥1,480
奥久慈卵の卵黄だけで仕立てたカルボナーラ	¥1,680
黒毛和牛のボロネーゼ	¥1,880
黒トリュフと生ハムのカチョエペペ	¥2,380



Dolce

GyGESのイタリアンプリン	¥580
シチリア風アイスチーズケーキ	¥680

Party Course



★女子会5品	¥3,980
★Gyges7品	¥4,800
★Premium9品	¥7,800



※前日までにご予約をお願いします。  
詳細はスタッフまでお尋ねください。

