



## Menu autunno

秋のメニュー



### 秋のコース

¥5,000

プリフィクスメニュー … パスタ / リゾットとメイン料理から一品ずつセレクトして頂くコースです。

✔ 本日のアミューズ

✔ 旬の味覚前菜盛り合わせ

✔ Pasta/Rissoto パスタ / リゾット

- \* スペシャルリテ 生うにのスパゲティ
- \* シンプルなトマトとモッツアレラチーズのスパゲティ
- \* イタリア産黒トリュフのクリームソース タリアテッレ (手打ち Pasta)
- \* ハマグリと自家製からすみのリングイーネ
- \* オマール海老のアメリカヌソース フェットチーネ (+ ¥500)
- \* 冬牡蠣のリゾット ※食材が入荷しない時はご提供できないお料理もございます

✔ Secondi piatti メイン料理

- \* ホロホロドリもも肉のロースト 木の子クリームソース
- \* 牛ホホ肉赤ワイン煮込み
- \* 牛タン マスタード パン粉焼き
- \* 牛ヒレ肉のステーキ ポルチーニソース (+ ¥800)
- \* 本日のお魚料理

✔ Dolce Mist / Cafe



### スペシャルコース

¥8,000  
(2名様から)

✔ 季節の食前酒

✔ 本日のアミューズ

✔ 旬のヒトサラ

✔ 美食家の前菜盛り合わせ

✔ 本日のお魚料理

✔ 本日のお肉料理

✔ Pasta スペシャルリテ

✔ Dolce Mist / Cafe



## Pairing Vino

ペアリングワイン

ペアリング 4 種 ¥3,000



### タメリーニ / ソアーヴェ (白)

ヴェネト州 品種 / ガルガーネガ 100%

B. ¥4,800

G. ¥850

ソアーヴェはイタリアを代表する白ワインのひとつ。「水の都」ヴェネチアで有名なヴェネト州の西部に位置するソアーヴェ村周辺で生産されています。

ガルガーネガというブドウは、生育は遅めの傾向があり、樹勢は非常に強く、大量生産に向いていた為、ソアーヴェの品質が低下した時期もありましたが、その後、若い醸造家達を中心に品質を見直し、世界中から愛されるデイリーワインの地位を築きました。

タメリーニの造るソアーヴェは、ピュアでリッチな果実味が特徴で、エキス分が凝縮しており、優しい甘さとコクを感じられます。

余談ですが、ヴェネト州に、かの有名なシェイクスピア「ロミオとジュリエット」の舞台になったペローナというとてもとても愛らしくロマンチックな街があります。



### クズマーノ / ヤレ (白)

シチリア州 品種 / シャルドネ 100%

B. ¥6,800

G. ¥900

地中海に浮かぶイタリア最南端の州シチリア。クズマーノ社は 2000 年に比較的新しいワイナリーです。兄弟で運営される同社は、「シチリアは大陸である」という信念の元、テロワールを活かしたブドウを栽培し、土着品種を大切にしつつ、外来種も積極的に取り入れてきました。こちらのシャルドネはアルコール度数は高いですが、酸がやさしく、バターやはちみつニュアンスも感じられます。

ローストチキンやポーク、魚介のグリルなどにマッチングする、シチリアの太陽を感じさせる力強い 1 本です。



### ディ / ヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチャーノ (赤)

トスカーナ州 品種 / サンジョヴェーゼ 90% カナイオーロ 10%

B. ¥7,800

G. ¥850

ヴィーノ・ノビレは、トスカーナの「ボムロール」と称されています。柔らかく肉厚。硬さはなく、ヴェルヴェットのような質感。

ワイナリーのあるモンテプルチャーノ村は、トスカーナの南端なので日差しが強く、体感温度はキャンティ村などに比べ、約 3 度ほど高くなります。そのため、トスカーナでもっとも暑い「完熟ワイン」と称されることもあります。

熟した赤いフルーツの香り、スマイル、ハーブなどのアロマも感じます。味わいはアタックが強く、濃い目のタンニン。酸はフレッシュで、ミネラルの旨味もあります。

牛肉や鴨のステーキ、ジビエ料理などにベストマッチングです。



### フレスコバルディ / カステル・ジョコンド ブルネッコ・ディ・モンタルチャーノ (赤)

トスカーナ州 品種 / サンジョヴェーゼ・グロッソ 100%

B. ¥16,000

G. ¥1,400

ブルネッコはイタリア三大銘酒として世界中のワイン愛好家からリスペクトされている偉大なワインです。繊細かつ優雅な香りと研ぎ澄まされた果実味を備えた味わいは「イタリアワインの女王」と讃えられています。ブルネッコは最低でも 5 年樽熟成期間が必要とされています。際立ったブラックベリーのに、エレガントなスマイルの花の香りが寄り添っています。複雑でよく溶け合った香りには、黒胡椒やクローブ等のスパイス香もあり、ワインの熟成を感じさせます。