

## アキオカの定番

単品料理

### Appetizer 前菜

パルマ生ハムとサラミ Prosciutto Hams from Parma and Salame	¥ 1,600-
地元野菜のポタージュ Cream of local vegetable soup	¥ 500-
ミックスサラダ Fresh mixed salads	¥ 800-
野菜ソテーサラダ レモン添え Sautéed vegetables with lemon	¥ 1,400-
イタリア パルマ産生ハムのせミックスサラダ Mixed salad with Prosciutto Hams from Parma	¥ 1,800-
本日のキッシュ サラダ添え Today's quiches with salads	¥ 800-

### Main dish メインディッシュ

本日のお魚と野菜のソテー Today's fish and vegetables saute	¥ 2,000-
本日のお魚と野菜の蒸し煮 Steamed vegetables and Today's fish	¥ 2,000-
地元の牛ほほ肉赤ワイン煮込み Beef cheeks simmered in red wine	¥ 2,600-
エゾシカのロースト 赤ワインと長沼フルーツの自家製ジャムソース Venison roast red wine and home-made jam sauce	¥ 3,200-
沖田牧場 仔羊ロースト Farm Okita's Lamb roasted	¥ 3,800-
地元牛肉のロースト 温野菜 赤ワインソース Local Beef roast with vegetables red wine sauce	¥ 3,800-

Tax 税別 +10%

## アキオカの定番

単品料理

### Pasta パスタ

自家製牛肉のミートソース スパゲティ Spaghetti Bolognese(beef)	¥ 1,400-
自家製ベーコンと野菜のピリ辛トマトソーススパゲティ Spaghetti Amatriciana Sauce with vegetable	¥ 1,400-
カルボナーラ スパゲティーニ 自家製ベーコン使用 Spaghetti with Carbonara~homemade bacon~	¥ 1,600-
モッツアレラ トマトソース スパゲティ Spaghetti with tomato sauce and mozzarella	¥ 1,600-
ホタテと今日の野菜のバジルソースリングイネフィニ Linguine fini pesto Genovese sauce with scallop and vegetable	¥ 1,600-
カラスミと野菜のペペロンチーノスパゲティーニ Spaghetti aglio e olio Bottarga with today's vegetable	¥ 2,000-
本日のカニのトマトクリームリングイネフィニ Linguine fini todays crab tomato cream sauce	¥ 2,200-

### Rizotto リゾット

イタリアパルマ産生ハムのせ季節野菜のクリームリゾット The cream rizotto of Prosciutto Hams from Parma and season vegetables	¥ 1,600-
ホタテとキノコのトマトソースリゾット The tomato sauce rizotto of scallop and mix mushroom	¥ 1,600-

Tax 税別 +10%