

アキオカの定番

単品料理

Appetizer 前菜

今日の生ハム Today's Prosciutto Hams	¥ 2,000-
地元野菜のポタージュ Cream of local vegetable soup	¥ 700-
ミックスサラダ Fresh mixed salads	¥ 1,000-
イタリア パルマ産生ハムのセミックスサラダ Mixed salad with Prosciutto Hams from Parma	¥ 2,200-
本日のキッシュ サラダ添え Today's quiches with salads	¥ 1,200-
チーズ盛り合わせ Today's mixed cheeses	¥ 2,000-

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	¥ 2,400-
本日のお魚と野菜の蒸し煮 Steamed vegetables and Today's fish	¥ 2,400-
地元の牛ほほ肉赤ワイン煮込み Beef cheeks simmered in red wine	¥ 3,000-
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	¥ 3,800-
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	¥ 5,400-

Include Tax 税込

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)	¥ 1,800-
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	¥ 1,800-
カルボナーラ スパゲティ〜ニ 自家製ベーコン使用 Spaghetti with Carbonara〜homemade bacon〜	¥ 2,000-
モッツアレラ トマトソース スパゲティ Spaghetti with tomato sauce and mozzarella	¥ 1,800-
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	¥ 2,000-
自家製カラスミと野菜のペペロンチーノスパゲティ〜ニ Spaghetti aglio e olio Bottarga with today's vegetable	¥ 2,400-
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	¥ 2,400-

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	¥ 1,700-
ホタテとキノコのトマトソース又はクリームソースリゾット The tomato sauce or cream rizotto of scallop and mix mushroom	¥ 1,700-

Dessert デザート

盛り合わせデザート Mixed dessert	¥ 1,600-
本日のデザート Today's dessert	¥ 800~

Include Tax 税込