

前菜

名物 ウフマヨ	1,100
蝦夷鹿のタルタルステーキ	1,870
はたけやのバーニャカウダ	1,650
生ハムと須賀川野菜とエロスチーズのサラダ	1,760
焼き野菜盛り合わせ	1,540
本日の鮮魚のカルパッチョ	1,870
熟成・長谷川マッシュルームのスープ	1,320
クロスティニーニ 3種 (生ハム、魚介、カプレーゼ)	990

(サービス料として表記価格の5%を頂戴しております)

パスタ

長崎産スカンピと牡蠣のペペロンチーノ	3,190
仔羊と夏野菜のラグーソース	2,310
猪パンチェッタのアマトリチャーナ	2,200
猪サルシッチャのアラビアータ	2,200
ジビエと熟成マッシュルームのクリームソース	2,420
北海道産ウニのクリームソース	3,190
お肉 6種 (牛、豚、鹿、猪、熊、キョン) のボロネーゼ	2,420
陽一郎のナポリタン	2,420
深夜のソムTERUボナーラ (要ご予約)	時価

※全て麺は太めのスパゲッティですが、ショートパスタ等お好み伺います。

お肉

ラカッチャ謹製 ジビエハンバーグ	2,420
長野産 野うさぎのサルティンボッカ	2,200
蝦夷鹿のロースト	3,190
宮崎産 猪のロースト	3,190
ヒグマの赤ワイン煮込み 焼きポレンタ添え	3,410
オーストラリア産 仔羊の炭火焼き	2,200
宮城産 漢方和牛の炭火焼き	4,180

※それぞれ40分ほど火入れしますので、お早めに注文いただくと幸いです。

おつまみ

トスカーナ・フライドポテト (30分ほど掛かります)	1,650
ミックスナッツ	770
自家製ピクルス	660
シチリア産 BIOオリーブ	880
長谷川マッシュルームのカルパッチョ	990
プロシュット 24ヶ月熟成	2,420
チーズ プロフェッショナル厳選 ナチュラルチーズ	
1ヶからお好きな種類をカットします	990~
真鴨のレバーペースト	990
パテ・ド・カンパーニュ (もちろんジビエで)	1,320
串焼き キョン	1,430