

Vinoteca Messina

冷菜 Antipasto freddo

前菜のミックス盛り	¥1,680
お肉の前菜盛り	¥980
お魚の前菜盛り	¥980
旬の野菜のバーニャカウダ	¥890
鶏レバーのムース(バケット付)	¥490
フランス産 鴨の田舎風テリーヌ	¥680
フォアグラのクリームブリュレ	¥680
ノルウェーサーモンとホタテのタルタル	¥640
自家製からすみと真あじのマリネ	¥580
鮮魚のカルパッチョ	¥680
カジキマグロの生ハムサラダ仕立て	¥490
自家製ベーコンのシーザーサラダ	¥890
ポテトサラダの半熟くんせい玉子のせ	¥580

メイン second piatto

ピルピル	¥980
瞬間スモークミート盛り	¥980
ウェリントン	¥1,280
牛テールとたっぷり野菜ポトフ	¥1,180
霧島豚のピリ辛トマト煮込み	¥980
魚介のブイヤベース赤ワイン仕立て	¥1,280
グアンチャーレ	¥1,180

パスタ Pasta

手長エビのトマトクリーム和えパスタ	¥1,280
海の幸のキタッラ	¥1,180
自家製ソーセージときのこの煮込みパスタ	¥890

パエリア paella

魚介と鶏肉のパエリア	¥690
伊勢海老のパエリア	¥1,280
パスタのパエリア フィディア	¥690
桜海老のパエリア	¥690

リゾット Risotto

フォアグラのソテーとパンチェッタのリゾット	¥1,280
ポルチーニ茸の焼きリゾット	¥1,280

温菜 Antipasto caldo

天使の海老とマッシュルームのアヒージョ	¥850
自家製ソーセージのソテー	¥680
トリッパといろいろ具材のトマト煮	¥590
タコとオリーブの香味パン粉焼き	¥690
新玉ねぎとカルチョフィのキッシュ	¥490
ムール貝の白ワイン蒸し	¥1,150
4種のチーズのパングラタン	¥890
つぶ貝のブルゴーニュ風オーブン焼き	¥580
はまぐろとホワイトアスパラのバターソテー	¥780
あさりのガーリックソテー	¥780
春の山菜フリット	¥580
ホタルイカと菜の花のアヒージョ	¥720

おつまみ Snack

イベリコ豚の生ハム Sサイズ	¥890
イベリコ豚の生ハム レギュラーサイズ	¥1,680
チーズの盛合わせ Sサイズ	¥680
チーズの盛合わせ レギュラーサイズ	¥1,200
岩のりのゼツポリーニ	¥380
かにみそバター	¥680
オリーブの盛合わせ	¥380
ピクルスの盛合わせ	¥380
バケット 1ヶ	¥180
ガーリックトースト 1ヶ	¥290

ピザ Pizza

ガーリックピッツア	¥680
自家製ベーコンとトレヴィスのピッツア	¥780

デザート Dessert

セアダス	¥490
クレマカタラーナ	¥490
バニラアイス	¥380
シチリアレモンのシャーベット	¥380
ゴルゴンゾーラのアイス	¥380
コーヒー or エスプレッソ	¥380

※表示価格は全て税抜価格となります

Vinoteca Messina

* ~ coursemenu ~ *

USビーフ輸入解禁！特別Tボーンステーキコース

****menu****

¥6900(内税)

- 一口前菜
- カジキマグロのシーザーサラダ
- 季節のスープ
- トスカーナ名物！ビステッカ フィオレンティーナ

USビーフの最高格付け PRIMEのTボーンステーキ(約500g/2名様分 1名様分 約250)

- ほうれん草のソテー
- ジャガイモのロースト ローズマリー風味
- ポルチーニ茸の焼リゾット 人気メニュー！
- ティラミス

★TボーンステーキとはT字型の骨がついたままの豪快な肉料理。
骨にサーロインとヒレ、2つの部位がついています。アメリカンビーフの最高格付け肉を使用し、
塩と胡椒でシンプルに味付けをし炭火で焼きます。香ばしさとともにお肉そのものの旨みを味わえます！

女子会プラン

～3時間飲み放題付～ ¥3980(内税)

****menu****

- 一口ピンチョス4種
- 旬のお魚のアクアパッツァ
- 一口クロスティーニ2種
- 名物！手長エビのトマトクリームソース和え手打ちパスタ
- スピエディーニ2種
- ウェリントン
- 季節の一口スープ
- 本日のデザート