

Dinner
Menu



Dinner
Menu

いなべ あさい農園のプラムトマトとリコッタチーズのインサラータ

Italian-style Salad with Plum Tomatoes and Ricotta Cheese Harvested from Local Farms.

いなべ あさい農園のプラムトマトとリコッタチーズを合わせた「イル・ケッチャーノ ミエーレ風」のカプレーゼ
シャンパンや白ワイン、華やかな香りの焼酎ソーダ割りがお勧めです

¥ 1,000

ミエ・デュロック MIE DUROCの自家製ハムと温度卵のシーザーサラダ

Caesar Salad with Homemade Ham from Locally Raised Pigs and Soft-Boiled Egg.

菰野町 佐藤ビッグファームのMIE DUROCを使用し
一週間かけ丁寧に造った自家製ハムを、軸まで美味しいロメインレタスに盛りつけました
温度卵とドレッシングを大胆に混ぜ合わせてお召し上がりください

¥ 1,200



からす ピザ生地フリット 香良洲産あおさのゼッポリーネ

Zeppoline with Seaweed Harvested from Local Seas.

磯の風味と食感がたまらない定番フリットスナック
頬張るともっちりとした食感とともに、あおさの香りが口中に広がります
キンキンに冷えた伊勢角屋麦酒が鉄板のお勧め

¥ 900

マグロとアボカドのタルタル

Tartare with Fresh Tuna and Avocado.

新鮮なマグロとクリーミーなアボカドを使用した前菜
添えられた薄切りバケットが素材の風味を引き立たせます
シャンパンや、辛口のショートと一緒に召し上がりください

¥ 2,400





三重県産 ^{きんそう}錦爽どりの ^{スープ煮}ポタッキオ

Free-range Chicken Italian-Style Stew

よだれが出るほど美味しいといわれるイタリアの郷土料理「ポタッキオ」
柔らかく旨味の濃い錦爽どりで造るポタッキオは、まさにマンマの味！
白ワインや、辛口スピリッツのソーダ割りがお勧め

¥ 2,500

伊勢真鯛と魚介のズッパディ ^{漁師風ごった煮}ペシェ

Italian-Style Seafood Stew

伊勢真鯛やアサリなど、新鮮な魚介で造るイタリアの漁師料理「ズッパディペシェ」
深い魚介の風味、重厚なコクと旨みを一皿にまとめました
しっかりした辛口の白ワインとお召し上がりください

¥ 2,500

鶏もも肉のコンフィ 季節野菜と軽いバルサミコ

Chicken Thigh Confit with Balsamic Sauce

弾力がありながら柔らかい肉質と、余韻のある豊かな風味が魅力の国産赤鶏を使用
パリパリに焼けた皮目の香ばしさが、幸せを感じさせる一品
定番のピノ・ノワールやバーボン、焼酎など幅広いお酒に合わせられます

¥ 2,800

オッソブッコと三重県産コシヒカリのサフランリゾット

Osso Buco with Saffron Risotto using Mie Prefecture's KOSHIHIKARI Rice

じっくり柔らかく煮込んだ仔牛のスネ肉と、丁寧に炒め炊いたサフランリゾットを合わせました
オッソブッコの濃厚な肉の旨味と、サフランリゾットのクリーミーで風味豊かな味わいが
お互いを引き立て合う素晴らしいコンビネーションを発揮

¥ 3,600

カドワキ牛の ^{ミートボール}ポルペッティ

Japanese Beef Meatball Stew

カドワキ牛で造ったミートボールは旨味が凝縮され
酸味の利いたトマトソースと相性が抜群
トマトソースには、フルーティーなハイランドモルトがお勧めです

¥ 2,500

^{こもきんとん}菰錦豚のスペアリブと ^{煮込み}キャベツのポリート

Italian-Style Braised Spare Ribs with Cabbage

骨付き肉ならではの旨味と、野菜の香気が織りなす優しい味
ホロホロになるまで煮込まれたスペアリブはもちろん
芯までスープが染み込んだキャベツが絶品の一品

¥ 2,500



こもきんとん
骨付き 孤錦豚のロースと季節野菜

Roasted Bone-in Pork Loin with Seasonal Vegetables

孤野町産 最高級ブランド豚「孤錦豚」の骨付きロース肉を豪快に焼きあげた逸品
豚肉とは思えないほど、柔らかくジューシー
フルーティー系のビールや、辛口の白ワインにもよく合います

¥ 4,200

カドワキ牛のロースト 季節野菜とトリュフのソース

Japanese Wagyu Roast with Seasonal Vegetables and Truffle Sauce

三重県四日市産 黒毛和牛の“マル”を使用したロースト
適度についた良質な脂は口当たりよく、トリュフのソースとの相性は素晴らしい
フルボディタイプの赤ワインはもちろん、スモークの利いたシングルモルトのハイボールと一緒に

¥ 5,300

“マリアージュ ドゥ ファリーヌ”の石窯焼きバケット

Bread Baked in a Stone Oven

マリアージュ ドゥ ファリーヌの石窯で焼かれた、香り豊かな国産小麦のバケット
シンプルながらも風味豊かな味わいと、カリッとした食感が特徴
様々な料理に合わせて楽しむことができます

¥ 350



いなべ あさい農園のフレッシュトマトと

リコッタチーズのパスタ

ASAI FARM'S Fresh Tomato and Ricotta Cheese Pasta

あさい農園の特徴ある三種類のミニトマトを使い、フレッシュなトマトソースに仕上げました
甘み・酸味・食感とそれぞれのトマトが持つ個性と、イタリア産リコッタチーズを崩し混ぜながら食べる
トマトを味わい尽くす一皿

¥ 1,800



アサリと三重なばなのトマトリゾット

Risotto made with Rapeseed Flowers and Clams harvested in MIE

アサリの豊かな旨味、トマトの爽やかな酸味、三重なばなの仄かな苦味
春らしい魅力溢れるリゾット

¥ 1,600



三重なばなと伊勢湾しらすのペペロンチーノ

Peperoncino with Rapeseed Flowers and Whitebait harvested in MIE

地物の美味しさが光るペペロンチーノ
新鮮な地物食材が生んだ、シンプルでありながら奥深い風味
伊勢湾しらすの旨味と、三重なばなの苦味が絶妙な一皿

¥ 1,600

こもきんとん 菰錦豚とホウレン草の

クリームスープパスタ

Local Pork "KOMOKINTON" and Spinach with Cream Soup

イル・ケッチャーノのオープン以来、不動の人気を誇るクリームスープパスタ
菰野町産 最高級ブランド豚「菰錦豚」に、生クリームの濃厚でリッチな風味を合わせました
マリアージュの石窯焼きバケットをお忘れなく！

¥ 1,800

ミエ・デュロック
MIE DUROCの自家製ハムとルッコラ

Pizza with Home-cured ham made with Special Pork "MIE DUROC" and Arugula

菰野町 佐藤ビッグファームのMIE DUROCを使用し、
一週間かけ丁寧に造った自家製ハムを、当店自慢のピザへ贅沢に盛り付け
ルッコラの爽やかさと、自家製ハムの奥深い旨味が完全な調和

¥ 1,800



トリュフとじゃが芋のカルボナーラ

Carbonara Pizza with Truffle and Potatoes

パンチェッタの豊かな塩味と風味、じゃが芋のホクホクとした食感
食欲をそそるトリュフソースの芳醇で豊かな香り
トロリと温度卵の黄身が流れ出せば、絶品料理の完成

¥ 1,600



いなべ あさい農園プラムトマトの
マルゲリータ

Margarita Pizza with Plum Tomatoes from ASAI FARM

いなべ あさい農園プラムトマトを贅沢に散りばめた、王道のマルゲリータピザ
フレッシュなプラムトマトと、クリーミーで濃厚なモッツァレラチーズ
シンプルながらも素材の味わいが引き立つ絶妙なバランス

¥ 1,800

伊勢湾産 しらすと青のり

Japanese-style Pizza with Whitebait and Green Laver

ニンニクとしょうつるオイルのシンプルな味付けが
伊勢湾の潮の香りを口いっぱいに広げます

¥ 1,600

チョコレートテリーヌと本日のジェラート

Chocolate Terrine with Today's Gelato

滑らかで濃厚に仕上げたチョコレートテリーヌ
合わせるのは、酸味が少なく苦味と香りの強い、フレンチローストのコーヒーだけでなく
熟成の進んだアネホテキーラやダークラム、香り高い上質なブランデーが
今日のお食事を最後まで彩ります

¥ 600

