



# CARNE



## こだわりのグリル

トスカーナ・フィレンツェ名物「ビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ」はT字の骨を堺にサーロインとフィレを味わえる肉好きには一生忘れられない料理。高性能グリラー「Broil King」を使えばどなたでもレストランに負けないクオリティに仕上げる事ができます。野菜やフルーツもシンプルに焼くだけで驚きの味わいに。特製ハーブソルトやオリーブオイル、バルサミコ等で肉の味を存分にご堪能ください。



## ALLA CARTA 一単品メニュー

イタリア産サルシッチャ  
(生ソーセージ) 1本 100g  
650

ニュージーランド産 骨付き仔羊 1本  
800

厚切り皮付きベーコン 1枚  
700

認定山形豚 肩ロース 300g  
1,200

1ポンド 牛リブロース 450g  
3,800

フィレンツェ風 T ボーンステーキ  
「ビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ」 500g  
4,800

イタリア産グリッシーニ  
「ピエモンテ風スティックパン」  
150

イタリア産生ハム サラミ盛合せ  
「アフターティ ミスティ」  
3,000

グリル用オレンジ 1個  
200

メのピッツァマルゲリータ  
残りの具材をのせてオリジナルピッツァ  
800

チーズフォンデュ  
1,500

ミックスピクルス  
500

野菜盛り合わせ  
小 800 中 1,500 大 2,000

バケット 2カット  
150

