



CICCHETTI 小皿料理

杏バターでクロスティーニ 赤紫蘇のマイクロリーフを添えて 1P / 400 (440)
自家製あんずバターをデニッシュに合わせたドルチェのような前菜。

夏茗荷とヤングコーンとオクラのピクルス アップルビネガーで 480 (528)
夏の旬野菜をシンプルなアップルビネガーのピクルスに。

枝豆とズッキーニとパイナップルのカポナータ 480 (528)
パインの甘さをプラスした野菜のトマト煮込み。

ビーツとクリームチーズでスパイシースプレッド グラハムクラッカーと 500 (550)
ビーツとスパイスを合わせた色鮮やかでピリ辛なペースト。

鶏レバームース 果物のジャム 500 (550)
レバーの臭みを感じさせないムースにジャムを添えて。

ひよこ豆のフムスとケッパーベリー グラハムクラッカーと 500 (550)
中東の代表的な料理「フムス」。マスカルポーネを合わせてマイルドに仕上げました。

ラム生ハムとマンゴー ホワイトバルサミコで 550 (605)
ラム特有の香りが楽しめる生ハム。ちょっとしたおつまみに。

小ヤリイカとオレンジでタコス ボッタルガをかけて 580 (638)
小ヤリイカで作った自家製のタコス。オレンジの爽やかさがアクセントに。

PANE パン

ライ麦ブレッド 1P / 200 (220)

自家製ローズマリーフォカッチャ
1P / 250 (275)

オリーブオイルやバターをご所望の際はお伝え
ください。+ ¥150 でお付けいたします。



ダイダイの葉っぱ
オススメ商品に付いています。



ANTIPASTO FREDDO & INSALATA		冷たい前菜とサラダ	ANTIPASTO CALDO		温かい前菜
本日のカルパッチョ 柑橘の香り		ASK	生フライドポテト スモークソルトで		580 (638)
新鮮な魚を柑橘を使ったソースでお楽しみください。詳しくはスタッフまで。			生のじゃがいもをそのまま揚げたフライドポテト。スモークソルトで。		
アボカドのセミフレッド 青葡萄のサルサを添えて		830 (913)	鱈のパン粉揚げ パッションフルーツマスタードとバルサミコで		850 (935)
イタリアのドルチェをアレンジして前菜に。アイス風になったアボカドにほんのり甘いサルサを合わせて。			サクッと揚げた鱈に程よい酸味と甘さのあるパッションフルーツのソース合わせました。		
パテ ドカンパーニュ 自家製ザワークラウト添え		850 (935)	加賀太きゅうりと帆立でエチュベ 大葉とサフランの香り		920 (1012)
豚・鶏レバーにスパイスを加え焼き上げた自家製のパテ。ザワークラウトとともに。			加賀太きゅうりの食感と帆立の旨味が出たシンプルな蒸し煮。		
旬の果物とモッツァレラでカプレーゼ アールグレイの香り		930 (1023)	鴨肉と海老でマントゥ ガーリックヨーグルトとトマトオイル		990 (1089)
旬の果物とミントを使ったNERORI オリジナルの「カプレーゼ」。アールグレイの香りをプラスしました。			トルコ風水餃子。強にんにくの辛味が効いたソースがクセになります。		
タコとゴーヤと海藻でセビーチェ 黄色いジンジャーソースで		950 (1045)	桃コンポートとゴルゴンゾーラでタルトフランベ 黒胡椒と蜂蜜で		1100 (1210)
旬のゴーヤの苦味が楽しめるちょっと大人な魚介のマリネ。			薄焼きのパン生地にゴルゴンゾーラと桃コンポートを乗せてパリッと焼き上げました。		
グリーンサラダ ラズベリービネグレット		900 (990)	NERORI のスフレオムレツ トリュフクリームとペコリーノロマーノ		1300 (1430)
自家製ラズベリービネグレットで仕上げたシンプルなサラダ。			当店一番人気の「スフレオムレツ」。ふわっと口の中で溶けて、トリュフの香りに包まれます。		



PRIMO PIATTO

淡路産の生パスタ

シシリアンルージュでアラビアータ ハリサを添えて 1230 (1353)
甘みの強いトマト「シシリアンルージュ」を使ったアラビアータ。唐辛子ペースト「ハリサ」をお好みで。

とうもろこしでカーチョエペペ 旬の果物を添えて 1350 (1485)
バターをベースとしたチーズと胡椒のシンプルなパスタ。旬の果物はスタッフまで。

鱧とモロヘイヤ オーガニックレモンでアーリオオーリオ 1380 (1518)
旬の鱧に爽やかなレモンを合わせた夏らしいオイルパスタ。

サルシッチャと枝豆 ミントで作ったトラパネーゼ 1420 (1562)
アーモンドとチーズがたっぷり入ったトマトソース。爽やかなミントがほんのり香ります。

雲丹でウニボナーラ ペコリーノロマーノの香り 1680 (1848)
ウニが入ったカルボナーラで「ウニボナーラ」。当店一番人気のパスタです。

記載メニューは（ ）内が税込表記となっております。ディナーのみサービス料5%を頂戴しております。

SECONDO PIATTO

メインのお料理

サーモン サルタート ココナッツとスパイシーマスタードのブルブラン 2480 (2728)
「サルタート」とはイタリア語で「ソテー」の意。夏らしいココナッツがふんわりと香る濃厚なブルブランソースで。

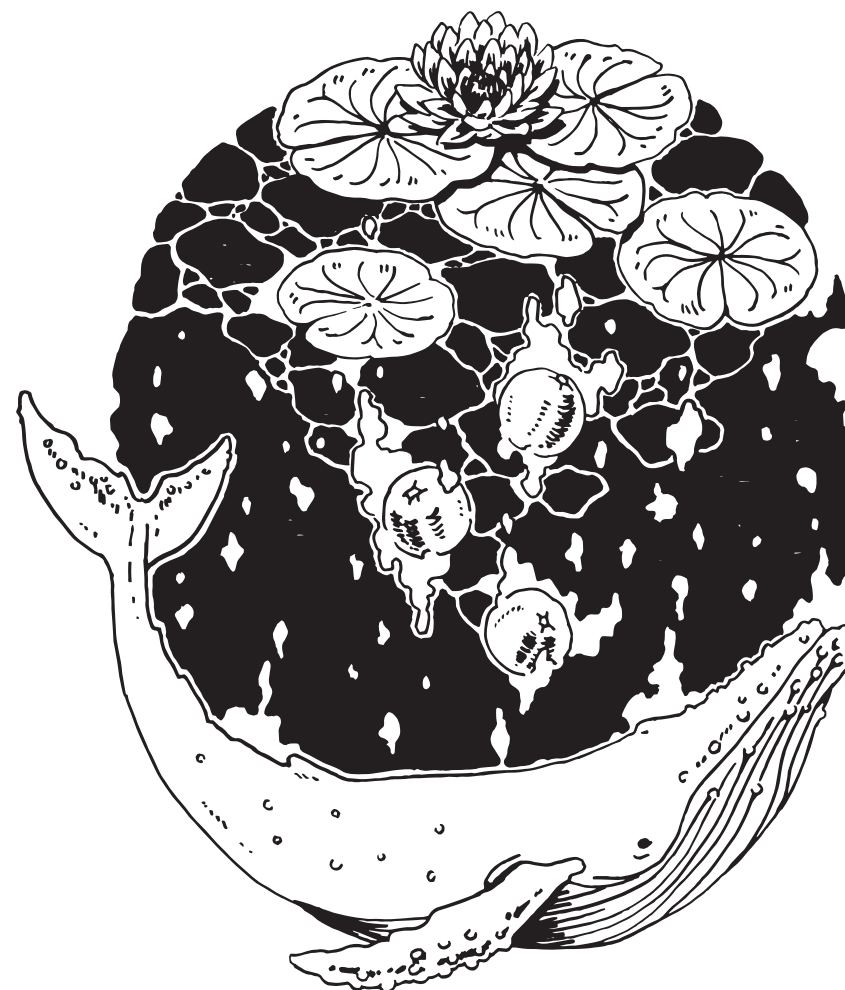
鴨肉 キャラメリゼ パイナップルとタマリンドのソース レモンバームを添えて 2880 (3168)
鴨胸肉にソースを絡めてしっかりと焼き上げました。パイナップルとタマリンド（甘酸っぱいフルーツ）で仕上げたソースの酸味がアクセントになります。

鹿肉 ロースト ラベンダーとブルーベリーの赤ワインソース キューバミントを添えて 2880 (3168)
ジビエ特有の香りを楽しめる鹿肉をじっくりとローストしました。ラベンダーのほのかな香りにキューバミントの清涼感を合わせました。

牛肉 ビステッカ フルールドセルとセルバチコのサラダを添えて 2990 (3289)
その日の仕入れで部位を変更しています。希少部位の「イチボ」等の事も。「ビステッカ」はイタリア語でビーフステーキの意。フランス産、大粒の天日塩「フルールドセル」とマスタードでシンプルに。

DOLCE & FORMAGGIO は別紙でご案内しております。

NERORI



夏のメニュー

THIRD SUMMER