

# MENU

パスタ Pasta	<b>松阪牛だけのボロネーゼ</b> 人気No.1: 香ばしい松阪牛のうま味を味わえるよう、香ばしくフライパンで焼き上げました。ポルチャーニとパルミジャーノ・レッジャーノの皮が隠し味。 1,264.-
	<b>ペスト・ジェノベーゼ</b> 人気No.2: フレッシュなバジルのソース。1枚1枚自分たちで香りを嗅いで選別した香り高いバジルのみを使用。 1,082.-
	<b>ポルチャーニクリーム</b> パルミジャーノ・レッジャーノが入った濃厚クリーム。ポルチャーニの香りと、ローズマリーの香りの華やかなクリームパスタ。 1,291.-
	<b>アマトリチャーナ</b> 玉ねぎを70分炒めて作った、甘味のあるトマトソース。パンチェッタとペコリーノ(羊乳チーズ)で作りました。 1,173.-
	<b>プッタネスカ</b> オリーブ、アンチョビ、ケイパーが入った少しスパイシーな大人のトマトソース。 1,055.-
	<b>牛テールの煮込みパスタ</b> 骨ごと牛テールをセロリ、レーズンで煮込んだ、華やかな煮込み。白ワインにも合います。 1,328.-
	<b>ネーロ</b> 3種のトマトで作る、濃厚なイカスマイです。最後にフレッシュなイタリアンパセリとレモンで仕上げた、濃厚なのに爽やかな美味しさ。 1,319.-
	<b>ペスカトーレ</b> 塩さえも入っていない魚介出汁を重ねて作りました。 1,673.-
アラカルト AllaCarta	<b>トスカーナフライドポテト</b> 鶏肉とジャガイモを、ローズマリーでローストしました。 791.-
	<b>松阪牛のローストビーフ</b> 松阪牛のウチモモを、一つ一つ焼き上げました。もっとお肉を食べたい人に 2,819.-
	<b>生ハム</b> ハモン・デ・テルエル(DO)しっかりした脂のサシのドライな味わい 834.-
	<b>コッパ</b> 粗挽き黒胡椒がスパイシー 1,119.-
	<b>チョリソ</b> イベリコ豚のアドミラシオン(最高級品) 1,119.-
	<b>サルシヨン</b> イベリコ豚のアドミラシオン(最高級品) 1,119.-
	<b>生ハム盛り合わせ</b> 上記4種の盛り合わせ 3,537.-
	<b>バゲット</b> オリーブオイルを添えて 228.-

全て税抜き表示

PSKのお料理は、食材本来の美味しさ味わっていただくため、全てのうま味調味料、香料、着色料、保存料など全て無添加で、手作りしています。

# DRINK MENU

ビール Birra	スーパードライ(小瓶) キレの良いのどごし 498.- モレッティ(小瓶) イタリアで最も古いビールメーカー 498.- コロナ(小瓶) メキシコのビールですが、PSKのお料理によく合います。 498.-
ワイン Vino	グラスワイン赤 辛口のイタリア産ワイン 591.- グラスワイン白 辛口のイタリア産ワイン 591.- バルベーラ ダルバD.O.C(赤・辛口) ボトル ピエモンテのワイン。タンニンが柔らかく、飲みやすい果実味。 3,391.- フラスカーティ スペリオール(白・辛口) ボトル ラツィオのワイン。果実味はマイルドで、さっぱりとした飲み口。 2,979.- スパークリング(辛口)ソブラーノ ボトル トレヴィーゾのワイン。クリーミーで細やかな泡の柑橘系の果実感。 3,410.-
スペシャルティ コーヒー Caffè	Hot/Ice エチオピア グジ 482.-
クラフトドリンク Mestiere	ハーブコーディアル 炭酸割り/ハーブティー割 柑橘とハーブで作った自家製コーディアル(シロップ) 510.- クラフトコーラ 柑橘、生姜、スパイス、ハーブだけで作るスパイシーなクラフトコーラ 482.- クラフトジンジャー 生姜、レモン、シナモンで作る、甘めのクラフトジンジャー 482.- ハーブティー Hot/Ice お庭のハーブで作るすっきりとしたハーブティー(ミント、ローズゼラニウム、 レモングラス etc.) 319.-
ソフトドリンク Bevanda analcolica	烏龍茶 Ice/Hot 319.- オレンジジュース 319.-

全て税抜き表示

# 「THE HERB BOARD」

ハーブの森でいただく  
庭のハーブで作った9種類のお料理たち



2,364.- / 一人前

2人前からご注文いただけます。完全予約制

お庭のハーブで作る9種類のお料理を、手作りのカッティングボードに盛り付けた前菜の盛り合わせです。盛り付け用のハーブや花も全て自家製です。

## 9種類のお料理

・オレンジとディルの蜂蜜レモンマリネ・カポナータ・生ハム・イワンとトマトのハーブロースト・クレマブルリッチャータ・松阪牛のローストビーフ・チョリソー・セッピーエ インズィミーノ・フェネルとサーモンのマリネ