
旬 彩 Course

2月のお野菜『加賀蓮根』

加賀蓮根と旬菜のバーニャフレッダ

加賀蓮根と旬魚のカルパッチョ仕立て

サルサベルデソース

加賀蓮根と海老のアヒージョ

加賀蓮根とサルシッチャのスパゲッティ—ニ

加賀蓮根と黒豚グリル

加賀蓮根のシロップ煮 本日のジェラートを添えて

小石川テラス

KOISHIKAWA TERRACE

O t s u m a m i

ミックスナッツ&ビーフジャーキー	¥580
トルティヤチップス チェダーチーズ添え	¥480
Otsumamiミックス3種盛り	¥780
季節野菜のピクルス	¥480
オリーブとアンチョビのマリネ	¥480

A p p e t i z e r

エビとアボカドの生春巻き サワークリームソース	¥530
旬菜の生春巻き アイオリソース	¥530
小エビとマッシュルームのアヒージョ	¥580
沖縄県産コーレーグースと北海道産かにみそのアヒージョ	¥580
信玄鶏もも肉の唐揚げ 山椒風味 フレッシュトマトサルサ添え	¥780
旬菜と伝統野菜のバーニャフレッタ	¥780
自家製サルシッチャ ~小石川テラス産のハーブを使用~	¥1,280
生ハム盛り合わせ	¥1,800
チーズ盛り合わせ	¥1,800

(バゲットのおかわり ¥200)

*表示価格はすべて税込価格となります

小石川テラス

KOISHIKAWA TERRACE

S a l a d

イタリアンプロシュートと葉物野菜のサラダ	¥1,200
シチリア産レモンのピネグレット	ハーフ¥800
海老とアボカドのこだわり野菜10品目のメランジェサラダ	¥1,200
キャロットドレッシング	ハーフ¥800

M a i n

伝統野菜のグリルプレート	¥1,800
ミックスグリルプレート	¥3,800
-和牛もも肉・信玄鶏・南の島豚ロース・本日の伝統野菜-	
和牛のローストビーフ 燻製塩を添えて	¥2,800
京野菜と魚介のパエリア仕立て バレンシア風	¥1,300
パルミジャーノレッジャーノのチーズリゾット	¥1,280

*表示価格はすべて税込価格となります

小石川テラス

KOISHIKAWA TERRACE

Pizza

ピッツァ マルゲリータ	¥1,100
伝統野菜とサルシッチャ・セルバチコのピッツァ	¥1,200
ピッツァ ビスマルク ～ほうれん草と玉子 トマトソース～	¥1,200
ポテトとオイルサーデインのジェノベーゼ	¥1,200

Pasta

アンチョビのペペロンチーノ	¥1,300
イタリアンミートボール～ポルペッティ～のボロネーゼ	¥1,300
完熟トマトとリコッタチーズ	¥1,300
ほうれん草・バジル・きのこのグリーンカレー風味	¥1,300

Roll Sushi

生ハムとリコッタチーズ	¥880
煮穴子とパルミジャーノチーズ	¥980
牛カルパッチョとフォアグラ	¥980

*表示価格はすべて税込価格となります

小石川テラス

KOISHIKAWA TERRACE

Dessert

リコッタチーズのババロアと季節のフルーツ	¥650
伝統野菜のメープルパウンドケーキ	¥650
紅茶とバニラビーンズのシフォンケーキ	¥650
バニラアイス	¥350
季節のジェラート3種 (カシス / マンゴー&パッション / ピスタチオ / チョコレート)	¥480

Coffee and Tea

エスプレッソ		¥300
コーヒー	(アイス/ホット)	¥450
カフェラテ	(アイス/ホット)	¥500
紅茶	(アイス/ホット)	¥450