

## ANTIPASTO FREDDO / 冷菜

本日の前菜3種盛り合わせ Today's Antipasto Misto	1,050	パンチェッタとロメインレタスの シーザーサラダ Romaine lettuce Caesar salad with pancetta	1,300
鮮魚のカルパッチョ Today's Carpaccio	1,300	しまね和牛モモ肉のタリアータ バルサミコソース Shimane Wagyu tagliata with balsamic sauce	1,700

## ANTIPASTO CALDO / 温菜

チーズフレンチフライ Cheese French Fries	800	ヤリイカと小海老のセモリナ粉フリット Squid and shrimp semolina frit	1,200
サルシッチャの薪火焼き Wood-grilled Sausage	1,100	白バイ貝の香草バターソテー Sauteed white oyster shellfish with herb butter	1,200

## PRIMO PIATTO / パスタ

釜揚げシラスと万願寺唐辛子の ペペロンチーノスパゲッティ Peperoncino spaghetti with whitebait and Manganji chili pepper	1,700	豚トロベーコンのカルボナーラ タリアテッレ Bacon and truffle carbonara tagliatelle	2,000
自家製サルシッチャと揚げ茄子の アラビアータスパゲッティ All'arrabiata spaghetti with Italian chili peppers and homemade salsiccia	1,700	生ハムとセルバチコ、パルミジャーノ タリアテッレ Prosciutto arugula parmigiano tagliatelle	2,000
ヤリイカとサルデーニャ産からすみの アーリオオーリオリングイネ Agljo olio linguine with squid and Sardinian karasumi	2,000	しまね和牛のボロネーゼ タリアテッレ Homemade Wagyu beef bolognese pappardelle	2,400
渡り蟹とズワイガニのトマトクリーム リングイネ crab and snow crab tomato cream linguine	2,200		

## SECONDO PIATTO / メイン

GARB CLIFF TERRACE IZUMO自慢の薪焼きグリルで  
豪快に焼き上げるお肉にお魚料理の数々。ぜひお召し上がりいただきたい逸品です。

大山どりのミラノ風カツレツ Milanese-style cutlet made from Daisen chicken	2,200	鮮魚の薪火焼き Wood-grilled fish	4,200
ハンガリー産 鴨胸肉 バルサミコソース Hungarian duck breast with balsamic sauce	2,800	イタリア風 魚介のトマト煮込み Italian style seafood stew with tomato	4,200
		しまね和牛の薪火焼き Wood-grilled Shimane Wagyu Beef	4,300

## DOLCE / ドルチェ

パンナコッタ バニラ風味 Panna Cotta	600	キャラメルナッツのセミフレッド Caramel Nut Semifreddo	800
自家製バニラアイスのアフォガート Homemade Vanilla Ice Cream Affogato	700	本日のドルチェ Today's Dolce	ASK
ティラミス Tiramisu	800	本日のジェラート Today's Gelato	500

●お一人様につき¥330の  
パンチャージ料を申し受けております。  
あらかじめご了承ください。  
There is a cover charge of ¥330 per guest.  
●表示価格は全て税込となります。  
The price including tax.