PLAN: Carne Misto

カルネミストプラン｜お1人様 5,500

お正月限定！
GARBを味わい尽くす特別プラン

---------- 前菜 ----------

GARB前菜7種盛り合わせ
苺のカプレーゼ / ワカサギフリット 西洋人参のソース / 季節野菜のポタージュ
野菜グリル バーニャカウダソース / 鮮魚のカルパッチョ
プロシュート / 鶏もも肉と季節野菜のインボルティーニ
Assortment of 7 kinds of GARB Appetizers

---------- リゾット&パスタ ----------

トマトとパルミジャーノチーズのリゾット
Tomato and Parmigiano cheese risotto

しらすと菜の花のアーリオオーリオ
Whitebait and rapini in garlic and olive oil

---------- メイン ----------

お肉炭火焼き3種盛り合わせ
しまね和牛、石見ポークスペアリブ、ポルペッティーネ
Assortment of 3 kinds of Charcoal Grilled Meat

---------- ドルチェ ----------

ドルチェ2種
Today's dessert

---------- パン ----------

自家製パン
Today's Homemade Bread

ANTIPASTO FREDDO / 冷菜

シンプルグリーンサラダ 1,100
Simple green salad

ブラータチーズと生ハム 2,300
Burrata Cheese Caprese with Raw ham

本日鮮魚のカルパッチョ 1,900
Today's Carpaccio

パンチェッタとロメインレタスの 1,400
シーザーサラダ
Romaine Lettuce Caesar Salad with Pancetta

ANTIPASTO CALDO / 温菜

パタティーネ（自家製ポテトフライ） 900
Patatine

野菜グリルミスト 1,100
バーニャカウダソース
Grilled Vegetable Mist with Bagna Cauda Sauce

鶏もも肉と季節野菜の 1,350
インボルティーニ
Chicken Thigh and Seasonal Vegetable Involtini

PRIMO PIATTO / パスタ

スモークサーモンとほうれん草クリーム 1,800
生パスタ タリアテッレ
Smoked Salmon and Spinach Cream Sauce
Fresh Pasta Tagliatelle

釜揚げしらすとブロッコリー、 2,000
からすみのアーリオオーリオ オレキエッテ
Fried Baby Sardines, Broccoli and Bottarga
in Garlic and Olive Oil Orecchiette

しまね和牛ボロネーゼ スパゲッティ 2,300
Shimane Wagyu Beef Bolognese Spaghetti

SECONDO PIATTO / メイン

香草でマリネした石見ポークの 2,600
炭火焼き
Charcoal-grilled Iwami pork marinated in herbs

しまね和牛の炭火焼き 4,200
Charcoal-grilled Shimane Wagyu Beef

本日鮮魚の炭火焼き 3,000
Charcoal grilled fresh fish of the day

DOLCE / ドルチェ

テリーヌショコラ 1,000
Chocolate Terrine

栗のアフォガート 1,000
Chestnut Affogato

クレーマカタラーナ 1,000
Creme Catalana

万次郎かぼちゃのティラミス 1,000
Manjiro Pumpkin Tiramisu

●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｜There is a cover charge of ¥330 per guest.

GARB CLIFF TERRACE IZUMO

●表示価格は全て税込となります｜The price including tax. ●仕入れの状況によって内容変更の可能性がございます｜The details may change depending on the availability of supplies