

プラス  
+ は追加料金です。  
レストランにて  
お支払いください

## vol.03 旅するパスタ 京都編

日本各地でとれた新鮮な食材で、美味しいパスタができました。  
第三弾は京都です。ランチタイムで旅するような気分をお楽しみください!



### 京鴨のミートソース、賀茂茄子味噌焼き 太麺リングイーネで

Linguine with Kyoto duck meat sauce w/ Miso-grilled Kamo eggplant

風味良好で味わい深い京鴨をミートソースにしました。田楽味噌と相性抜群。

### 大黒しめじ、あわび茸、黒舞茸、マッシュルームの8時間ソテーの ポルチーニクリームソースタリアテッレ

Tagliatelle with porcini cream sauce w/ shimeji mushroom, Abalone mushroom,  
black maitake mushroom, Sautéed Mushrooms for 8 hours

厳選したブランドキノコ使用。8時間ソテーしたマッシュルームとポルチーニで  
奇跡の味が仕上がりました。平打ち麺どうぞ

### 低温サバ味噌煮、万願寺唐辛子、九条ネギの柚子胡椒香る ペペロンチーノタリアテッレ

Tagliatelle aglio e olio w/ Miso-simmered Mackerel, Manganji red pepper, Kujo green onion

しっとり仕上げたサバ味噌に京野菜と柚子香るピリ辛ペペロンチーノ

### 定番 牛肉ラグーと自家製ベーコンのナポリタンリングイーネ

"Napolitan" linguine w/ Beef ragout, Homemade bacon

#### シェフのおすすめリゾット

Chef's recommended risotto

#### 今週のスペシャルメニュー

This week's special menu

#### 本日の魚料理

Today's fish dish

#### 本日の肉料理

Today's meat dish

上記メニューに

本日の前菜 / チャバタ (自家製パン) / コーヒー or 紅茶がセットになっております。

Dessert

シェフの  
スペシャルデザート  
スタッフにお尋ね下さい

+ 500

※単品700

## COURSE OF OCEAN (A)

本日の前菜

・  
パスタやリゾットから  
一品お選び下さい。

・  
お魚料理 or お肉料理

・  
デザート

・  
チャバタ (自家製パン)

・  
コーヒー or 紅茶

+ 1,500円

## COURSE OF NEPTUNE (B)

本日の前菜

・  
パスタやリゾットから  
一品お選び下さい。

・  
お魚料理

・  
お肉料理

・  
デザート

・  
チャバタ (自家製パン)

・  
コーヒー or 紅茶

+ 3,000円

Captain's Wharf  
MEDITERRANEAN RISTORANTE