

TRATTORIA HiRo GINZA

アラカルトメニュー

今月のおススメ！

ロンバルディア料理

Viva!! Lombardia

とろとろ牛ホホと春キャベツのヴァポーレ サルサウエルデ	980円(税込1,078円)
豚ホホやわらか煮 イゼオーナ (アンチョビバターソース)	980円(税込1,078円)
色々なチーズフォンドゥ	1,100円(税込1,210円)
“シュット” そば粉とグリエールチーズフリット	650円(税込715円)
ワカサギのカルピオーネ	650円(税込715円)
インカイモロースト イタリアの香りをまとわせて	800円(税込880円)
“カゾンチェッリ” ヤサイとチーズのラビオリ 甘い香りをふりかけて	1,200円(税込1,320円)
オッソブーコ (300g)	3,200円(税込3,520円)
+ サフランリゾット	3,900円(税込4,290円)
仔牛もも肉コトレッタ アラ ミラネーゼ 200g	2,200円(税込2,420円)
+ フレンチフライ	2,800円(税込3,080円)

Antipasto 前菜

大粒カキ	
アヒージョ	1,200円(税込1,320円)
フライ	1,200円(税込1,320円)
活メ真ダコやわらか煮	1,130円(税込1,243円)
ヤサイ ボリートミスト	980円(税込1,078円)
ブータンノワール	1,130円(税込1,243円)
筍フリット 生ハム添え	1,130円(税込1,243円)

Primo パスタ

Spagetti / 厚岸産 大アサリボンゴレビアンコ	1,500円(税込1,650円)
Spagetti or Linguettine / 色々なお肉のラグーを乗せたサフラン クリーム	1,500円(税込1,650円)
Spagetti / 赤イカと菜花、カラスミのペペロンチーノ	1,500円(税込1,650円)
Spagetti or Linguettine / 真ダコ フルーツトマト	1,500円(税込1,650円)

Dolce デザート

焼きアップルパイ バニラジェラート	780円(税込858円)
チョコレートジェラートのアフォガード〜あつあつのベリーソースで〜	780円(税込858円)
イチゴとサバイオーネ 練乳のジェラート添え	780円(税込858円)

※ 税込価格にコペルト(パン代含む)500円(税込550円)/1Pを追加して頂戴しております。