

# 本日のお料理

## ◎まずは！お手軽セット お一人様分 1500

※前菜盛 or カルパッチョと、おまかせ串5種。二名様分から。

### □□ 前菜やお惣菜色々 □□

## ◎前菜盛り合わせ(2名様用)お一人様対応可 1400 (1540)

色々お野菜の自家製ピクルス	480 (528)
みんな大好き！ポテトサラダ	480 (528)
夏野菜のイタリア風オムレツ	480 (528)
カボチャのクリームチーズ和え	480 (528)
ひじきと干し海老、レンズ豆のサツパリ煮	480 (528)
しろ菜と焼きキノコのマリネ	480 (528)
赤キャベツとベーコンの軽いクリーム煮	480 (528)
刺身クラゲと胡瓜の甘酢	480 (528)
トウモロコシのパンナコッタ	480 (528)
揚げ赤茄子のマリネ ショウガ風味	480 (528)

### ■■■ ワインのあて ■■■

鳥取県産大山鶏の燻製	850 (1100)
自家製ハムと生ハム類の盛り合わせ	1200 (1100)
もち豚ロース肉の自家製ローストポーク	980 (1100)
お豆腐の味噌漬けとゴルゴンゾーラ	680 (748)
伊勢赤鶏胸肉のディップ	500 (550)

～ チーズ ～	白カビ/サンタンドレ
青カビ/ゴルゴンゾーラ	ウオッシュ/ピエダングロワ
セミハード/コンテ	ハード/パルミジャーノ
単品 600 (660) / 3種 850 (935) / 5種 1250 (1375)	
バケット1切れ 150 (165)	

### □□ 〆のパスタと飯物 □□

雑炊風イタリアン鯛茶漬け	680 (748)
本日のおまかせパスタ魚介系	1400 (1540)
本日のおまかせパスタ肉系	1400 (1540)
白ごはん	300 (330)

※今日のパスタ内容はスタッフまで。

## 今月の串

プリっと！天使の海老	350 (385)
剣先イカとオクラのタルタルのせ	250 (275)
生麩の白味噌ジェノベーゼ	200 (220)
子持ちコンニャク	200 (220)
カプレーゼ(糖度10度ミニトマト)	200 (220)
ニンニクの芽の豚巻き	200 (220)
カマンベールとクリームチーズのベリーソース	250 (275)
うずら卵の燻製	200 (220)
燻製サーモンとサワークリーム	300 (330)
もち豚と甘長グリーンのとろと煮	300 (330)
お餅の山椒赤味噌ソース	200 (220)

おまかせ串8本(ちょっとお得なセット・苦手な食材はスタッフにお伝え下さい) 2000(2200)

### ■■■ カイトオススメ、旬のお料理 ■■■ ※前菜盛りの後には、旬の一品で。特にカルパッチョがオススメ！！

◎明石産天然ハマチと本マグロのカルパッチョ	水ナスと海ぶどうのサラダ仕立て	1200 (1320)	
◎バイ貝の白ワイン蒸し	ショウガ風味	650 (715)	
鶏セセリとキノコのオイル煮		1280 (1408)	
完熟おとひめと	水牛モッツアレラのカプレーゼ	レモン風味の白ワインジュレ	980 (1078)
ビールのあて！大山鶏のカダイフ揚げ	バジルのお塩で		680 (748)
ブラッドオレンジの冷たいカキ氷			500 (550)
◎今しかない！山もののコンポート			500 (550)

### ～ 食後のデザート ～

アーモンドのセミフレッド	500 (550)	バニラジェラート	500 (550)
大人のガトーショコラ	500 (550)		
カンパリ風味のクレームブリュレ	500 (550)		

Caiotto

[テーブルチャージ料金 300、( )税込み表記]