

Secondo Piatto

メイン料理

- アカザ海老 (スキャンピー) のグリル** ¥ 2,500
Grilled "Scampi" (税込 ¥ 2,750)
グリルでふわっとジューシーに焼き上げた赤座海老(2尾)
- 石垣産豚肉の自家製粗切りソーセージ** ¥ 1,300
Original sausage made of Ishigaki pork (Okinawa brand) (税込 ¥ 1,430)
粗く手切りした石垣産豚肉がゴロゴロ入ったイタリアスタイルのサルシッチャ(ソーセージ)。熟成された旨味は少し癖がありますが、ワインとの相性も良いメイン料理です。
- 島ヤギ (ヒージャー) のドライトマト煮込み** ¥ 1,800
Stewed goat with dry tomato (税込 ¥ 1,980)
島のソウルフードをサルデーニャ島の調理法で仕上げました
- 島ヤギのホルモン煮込み** ¥ 1,300
Stewed goat tripe (税込 ¥ 1,430)
ヤギの内臓と血をたっぷり使用した、癖はあるが栄養満点のスタミナ料理
- 石垣牛のタリアータ : スネ芯肉** ¥ 2,500
Ishigaki beef Shank meat (a bit chewy but very tasty) (税込 ¥ 2,750)
丁寧に筋取りしたスネ肉。肉とタンの間のような心地良い歯応えをお楽しみください。
- 石垣産美崎牛のタリアータ : サーロイン** ¥ 5,800
Misaki beef Sirloin (税込 ¥ 6,380)
濃厚な肉の旨味を感じられる一品