

47 a tavola

47 季節のオススメ

Antipasto Fredda

冷前菜

Romaine lettuce caesar salad, bacon, fried egg, walnut and anchovy sauce

■ロメインレタスのシーザーサラダ“秋編” 1,600
定番サラダを秋verに くるみとアンチョビのソース ザックザック食べましょう

figs, ricotta cheese, Prosciutto

■イチヂク×自家製リコッタチーズ×プロシュート 1,800
旬の果実の甘味と生ハムの塩味のマッチが美味すぎる

Lightly grilled saury fish, tomato, marinated eggplant, sun-dried tomatoes, mint

■軽く炙った秋刀魚とトマト 茄子、ドライトマト、ミントのマリネ 1,600
旬の秋刀魚の表面を軽く炙り、トマトとサラダ仕立てに 茄子とのハーモニーもこの季節ならでは

Prefectural fresh fish and Mr. Hasegawa's mushroom tartare with truffle soy sauce

■県産鮮魚と長谷川さんのマッシュルームのタルタル トリュフ醤油 1,900
県産の白身魚とマッシュルームをダイス状にカットし粒マスタードとマリネ トリュフ醤油がポイント

Antipasto Calda

温前菜

Grilled seasonal vegetables with anchovy and garlic sauce

■滋賀県みなくちファーム無農薬野菜のグリリア スクガラスのバーニャカウダ 1,900
みなくちファームの旬野菜をシンプルにグリル。スクガラスと沖縄ヨモギのバーニャカウダソース

Fig and mushroom frit with condensed balsamic sauce

■イチヂクと舞茸のフリット 凝縮バルサミコソース 1,800
揚げる事でより旨味が増した、イチヂクと舞茸に旨味を凝縮させたバルサミコソースを

Pasta

パスタ

Spaghetti with oysters, green onions, and sea lettuce, aglio e olio

■牡蠣、焼きネギ、アオサのアーリオ・エ・オーリオ 2,200
牡蠣と長ネギを香ばしく焼き上げアオサと合わせる。海の香りが広がるパスタ <リングイネ>

Spaghetti with blue crab tomato cream sauce, pesticide-free lemon peer

■県産ワタリガニのトマトクリーム レモンのゼスト 2,900
ワタリガニの殻で取った濃厚なエキスのソース レモンの皮で爽やかさをプラス <リングイネ>

Spaghetti with homemade italian sausage, various mushrooms, aglio e olio

■自家製サルシッチャと色々キノコのボスカイオーラ 2,000
ハーブを入れて作る自家製のイタリアンソーセージと旬のキノコを使ったオイルパスタ <スパゲッティ>

Carne

肉

※メインディッシュは調理に時間を要しますので
早めにオーダー頂きますようお願い致します。

Lamb shank stewed in white wine with saffron risotto

■仔羊スネ肉の白ワイン煮込み レモンのサルモリッリオ サフランリゾットと 3,400
骨つきのスネ肉をほろほろになるまで煮込む レモン、ハーブ、ニンニクのアクセントが癖になる

※Main dish takes about 60 minutes to cook.

47 Grand menu

47 グランドメニュー

Antipasto Fredda

冷前菜

Put the herb salad in the pizza dough , with prosciutto, parmesan cheese, island pepper and fresh tomato ceviche

■ Bomba!!!

爆弾の様に膨らんだピッツァ生地と岸本ファームの無農薬ハーブサラダ
生ハム、パルミジャーノチーズ、島唐辛子とフレッシュトマトのセビーチェで食す

2,400

Wagyu carpaccio with horseradish, lime, balsamic

■ 漢方和牛とうがらしのカルパッチョ 山わさびとライムとバルサミコ

和牛の赤身の旨味、山ワサビの辛味、ライムとバルサミコの酸味が口の中でせめぎ合う

2,600

Antipasto Caldo

温前菜

Grilled organic big mushroom<PORTA BELLA>

■ 長谷川さんの驚異的ジャンボマッシュルームのオープン焼き

静岡県 富士山麓で育つ驚異的マッシュルーム 焦がしバターと生ハム、エシャロットのソース

1,800

Stewed wagyu reticulum , tamato sauce

■ 国産牛トリッパとギアラの旨味炸裂 煮込み

トリッパ、ギアラ、トマト、香味野菜の旨味を最大限に効かせたブロードで丁寧に煮込む

1,900

White wine and garlic steaming mix clams

■ 貝・貝・貝

ホンビノス、ムール、アサリを白ワインとニンニクでただただシンプルに蒸し焼き 隠し味にオリオンビール

2,400

Cicchetti

おつまみ

Garlic Stir-fried Cabbage and Anchovies

■ キャベツとアンチョビのアーリオ・エ・オーリオ

キャベツをさっと炒めてニンニクとアンチョビを絡ませる

950

OKinawan pork pate de campagne

■ キビまる豚のパテ・ド・カンパーニュ

いわずと知れた定番おつまみ ワインのお供に最高!

1,400

Prefectural chicken liver paste

■ 県産鶏のレバーペースト

白レバーとじっくり炒めた玉ねぎをペーストにし、白トリュフオイルで香り付け

950

Assorted Italian Cheese

■ イタリア産 チーズの盛り合わせ

その時のチーズを3種類盛り合わせ 食事終わりにワインが残っていたら頼みなくなっちゃう。

1,600

Pickled vegetables

■ 野菜のピクルス

県産野菜を少し甘めのピクルス液で漬け込みます。フォーク休めにどうぞ。

900

Eggplant, zucchini, paprika, onions, carrots, celery boiled in tomatoes

■ カポナータ

契約農家直送の野菜のパレルモ風トマト煮

950

Assorted olives

■ オリーブ盛り合わせ

種入りグリーンオリーブ、ブラックオリーブ、グリーンオリーブ

700

■ <おかわり>パーネカラザウ、フォカッチャ、フォルマッジディップ盛り合わせ

最初に出てくるいつものあれです ※フォカッチャのみは+150円

450

Pasta / Risotto
 パスタ・リゾット

<Alba of memories> Tagliolini with super mushrooms , butter, parmesan cheese ■長谷川さんの驚異的マッシュルームのタリオリーニ ピエモンテ州の伝統パスタをオマージュ 長谷川さんの生マッシュルームを惜しげもなくスライス	1,800
Spaghetti with organic pepper and local papper "PIPERCHI" cheese sauce ■スリランカ産 黒胡椒と島胡椒ピパーチのカチョ・エ・ペペ 胡椒とチーズのみで仕上げるローマの伝統パスタ ピパーチの香りが病みつきに <スパゲッティ>	1,600
Spaghetti with organic basil sauce, potatoes, common beans ■岸本ファーム無農薬バジルのジェノベーゼ ジャがいもとインゲンと無農薬バジルのジェノベーゼ。リグーリアスタイル <リングイネ>	1,900
Spaghetti with stewed wagyu mince sauce ■漢方和牛のボロネーゼ 漢方和牛ミンチを柔らかくしっとり煮込んだボロネーゼ <タリアテッレ>	2,200
Spaghetti with squid ink, butter sauce ■県産 白イカのイカ墨 バターを効かせたトマトソースにたっぷりのイカ墨。お歯黒確定します。 <スパゲッティ>	2,000
Spaghetti with tomato and chili sauce ■カラブリア産ンドゥイヤのアラビアータ 辛いトマトソース。カラブリア産の辛いペースト状のサラミ"ンドゥイヤ"が後引く旨さ <ペンノーニ>	1,800
4 types of cheese ridotto ■クアトロ・フォルマッジのリゾット モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、タレッジョ、パルミジャーノ4種のチーズの濃厚リゾット	2,000

Pesce
 魚

""Acqua pazza" Stewed okinawa fish, clam, tomato, Shell ginger ■県産鮮魚と車海老のアクアパッツァ ナボリの代表的な魚介のスープ仕立て 魚介が織りなす旨味のハーモニーに溺れること間違い無し	3,200
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Carne
 肉

※メインディッシュは調理に約60分要しますので
 早めにオーダー頂きますようお願い致します。

Specialty "Pollo alla diavola47" Roasted whole chicken with original blend spice ■スペシャリータ “ポッコ・アラ・ディアヴォーラ47” <丸鶏の悪魔焼き> CROSS47看板メニュー 不動の人気No1 10種類以上のスパイスとジューシーな鶏肉が病みつきに	半羽 2,400 1羽 4,600
Roasted US beef sirloin , Soy sauce garlic butter and bourbon whiskey ■USサーロインのビステッカ 島ニンニクバター醤油 バーボンの香り 熱々の皿で豪快に仕上げるステーキ ニンニクバター醤油の香りが食欲をそそる	300g 4,200 400g 5,400 500g 6,600

※Main dish takes about 60 minutes to cook.

Dolce
 ドルチェ

Tira-misu from sardegna ■本家のティラミス ~サルデーニャ島直伝~ イタリアンドルチェ不動の人気No1だと勝手に思っています。	800
Pudding with rum ■瑞穂酒造ISLAND RUMのプリン 黒糖リキュール「KOKUTO DE LEQUIO」 ラムと黒糖リキュールの味わい、香りが口いっぱいに広がります！ 大人のプリン。	800
Home made ice cream ■自家製 無添加ジェラート Take Outも可能！！ 「バニラ」、「コーヒー&黒糖&グラッパ※アルコール含む」、「紅芋&沖縄シナモン」	700