

shimaneko の冷前菜



お任せ冷前菜盛り合わせ 人数に合わせて盛り合わせます	1200~
真鯛のカルパッチョ	1200
ナスのトマト煮こみ カポナータ	600
人参のラペ クミンの香り	500
ほうれん草のガーリックアンチョビ	500
鶏モモとキノコのテリーヌ	900
大山地鶏のレバーペースト	600
シラスとズッキーニイタリア風厚焼き卵	600
柔らかくボイルした豚タンの炙り	900
ワラサ燻製	700
ベビーホタテとレンズ豆のマリネ	700
鮎コンフィのサラダ	1350
鴨胸肉ローストのサラダ	1200



Shimaneko の温前菜

ズッキーニと生ハムのオムレツ	1000
ベーコンと新玉ねぎの薄焼きピザ	1200
トリッパのトマト煮込み	1000
サゴシのフリット	900

## Shimaneko のパスタ



ボンゴレピアンコ リングイネ	1500
キノコのボロネーゼ パッパルデレ	1500
ジェノベーゼ リングイネ	1500



## メイン

ラムランプロースト	2300
美桜鶏骨付きもも肉のコンフィ	2300
香り豚のフェネルシード焼き	2200
真鯛お頭ロースト	1200



## デザート・チーズ

夏みかんのチーズケーキ	500
バニラアイス	500
チーズ各種 お好みご相談ください	800

## アルコール

キリンハートランド グラス	700
アサヒスーパードライ 中瓶	700
ペローニ ナストロアズーロ	900
ヨナヨナエール	800
水曜日の猫	800
キリン グリーンスフリー (ノンアルコールビール)	500
ハイボール (バランタイン、ハーバー、白州)	650~
シードル (アップル、 <del>キリン</del> )	980

## カクテル

ジントニック(ジン、トニック)	700
スプモーニ (カンパリ、グレープフルーツ、トニック)	700
カンパリソーダ	600
スプリッツァ (炭酸、白ワイン、レモン)	600
キール (白ワイン、カシス)	700
キールロワイヤル (スパークリング、カシス)	750
ベリーニ (スパークリング、桃ジュース)	750
フルーツをコンポートして作った自家製サングリア	800
安曇野レッドアイ (トマトジュース、ビール)	800
安曇野オレンジアイ (人参ジュース、ビール)	800
ブラディーメアリー(トマトジュース、ウォッカ、スパイス)	800

ハウスワイン (赤、白) グラス	500
カラフェ	1800
スパークリング	700
黒霧島	600
南部美人	700

## ソフトドリンク

安曇野グラミースミスジュース (りんご)	650
有機栽培安曇野産濃厚人参ジュース 350ml	850
有機栽培安曇野トマトジュース 350ml	850
グラス (人参、トマト、ミックス)	600
オレンジジュース、グレープフルーツジュース	500
ジンジャエール	500
ノンアルコールモスコミュール	550
サンベレグリノガス入り 500ml	600
烏龍茶	400
コーヒー、紅茶 (アイス、ホットできます)	500