

ディナーメニュー/DINNER MENU

シェア用小皿料理

TAPAS TO SHARE

パタタス・ブラバス

ベビーポテトのフライ、アイオリ、サルサ・ブラバ

Patatas Bravas

Fried baby potatoes, aioli, salsa brava

クロケッタ

イベリコ・デ・ベジョータハムとボルチーニ・トリュフのクロケッタのデュオ

Croquetas

Duo of fried Iberico de Bellota ham and porcini-truffle croquetas

ピンチョス

日替わりバスク風タパス

Pintxos

Daily selection of Basque tapas

エビのサガナキ

タイガーシュリンプの素朴なトマトソース、ウゾ(リキュール)、フェタチーズ、村のパン

Shrimps saganaki

Tiger shrimps in rustic tomato sauce, ouzo, feta cheese, village bread

P.D.Oデヘサ・デ・エストレマデューラのイベリコ豚100%生ハム

セニョリオ・デ・ラ・モンタネラのスペイン産パタ・ネグラのプレート

Acorn-fed 100% Iberico ham P.D.O Dehesa de Extremadura

Plate of finely sliced Spanish Pata Negra from Senorio de la Montanera

グラン・レセルバ・マンチェゴ・チーズのプラター

プレミアムフレーバーのマンチェゴチーズのセレクション

Gran Reserva Manchego Cheese Platter

Selection of premium flavoured Manchego

前菜/APPETIZERS

新鮮な地元産ムール貝、イベリコ豚のチョリソ、ローストトマト

ご注文をいただいてから、出来立てをお出します。

Fresh local mussels, chorizo de Bellota Iberico, roasted tomato (在庫状況による)

Freshly prepared upon order (Subject to availability)

牛肉のカルパッチョ

薄切り高級牛肉、熟成パルミジャーノ・レッジャーノ、グリルルッコラ、ワサビクリーム、アマルフィレモン
Beef carpaccio *

Thinly sliced premium beef, aged Parmigiano Reggiano, grilled arugula, horseradish cream, Amalfi lemon

タコのグリル

サンマルツァーノ・トマトソース、タッジアスカ産オリーブ、フランス豆

Grilled octopus

San Marzano tomato sauce, Taggiasca olives, French beans

茄子のインボルティーニ

茄子のグリル、ローストした仔牛の詰め物、ピスタチオのモルタデッラ、燻製モッツァレラ、トマトソース

Aubergine involtini

Grilled aubergine, roasted veal stuffing, pistachio mortadella, smoked mozzarella, rustic tomato sauce

ファラフェルのフリッター

きゅうりのスパゲティピクルス、ケッパーの実、植物由来ハリッサマヨ

Falafel fritters

Cucumber spaghetti pickles, caper berries, plant-based harissa mayo

サラダ/SALADS

フレンチ・リビエラ風ロースト野菜サラダ

トマト、バターナッツ、ズッキーニ、赤玉ねぎのルッコラ和え、ニソワーズ産ブラックオリーブ、ヘーゼルナッツ・ペペロンチーノ・ドレッシング

French riviera roasted vegetable salad

Tian of tomatoes, butternut, zucchini, sweet red onions over arugula, Niçoise black olives, hazelnut-peperoncino vinaigrette

グリルしたハルミー・チーズのサラダ

ローストピーマン、ズッキーニのグリル、チェリートマト、ルッコラ、カラマタオリーブ、ギリシャヨーグルトレモンソース

Grilled halloumi cheese salad

Roasted peppers, grilled zucchini, cherry tomatoes, arugula, Kalamata olives, Greek yoghurt lemon sauce

ディナーメニュー/DINNER MENU

スープ SOUPS

ミネストローネ

ボリュームのある野菜スープ、ジャガイモ、タルベ豆、ペースト、熟成パルミジャーノ・レッジャーノ
Minestrone

Hearty vegetable soup, potato, Tarbais beans, pesto, aged Parmigiano Reggiano

マルセイユの魚スープ

魚のスープ、エメンタールチーズ、ルイユソース、ガーリッククルトン

Soupe de poisson Marseillaise

Fish soup, Emmental, rouille sauce, garlic croutons

パスタ、リゾット PASTA AND RISOTTO

ピエトロ・マッシ・カララマータ・パスタ25番カルボナーラ

チューブパスタ、パンチェッタ、グアンチャーレ・ディ・チンタ、ペコリーノ・ロマーノ DOP

Pietro Massi calaramata pasta n° 25 alla carbonara

Tube pasta, pancetta Guanciale di Cinta, pecorino Romano DOP

ポルチーニのリゾット

アルポリオ米、ポルチーニ茸のロースト、ブッラータのエスプーマ

Risotto ai porcini

Arborio rice, roasted porcini mushrooms, burrata espuma

リコッタとほうれん草のトルテローニ

手作りトルテローニ、リコッタチーズ、ほうれん草、トマトセージバター

Tortelloni di ricotta e spinaci

Handmade large stuffed tortelloni, ricotta cheese, spinach, tomato-sage butter

植物由来の特別料理 PLANT-BASED SPECIALITY

ローストかぼちゃのバロティーヌ

ロスコフのピンク玉ねぎ、スペイン産アーモンドクリーム、ザアタル、レモンコンフィ

Roasted pumpkin ballotine

Roscov pink onions, Spanish almond cream, za'atar, lemon confit

魚介、海産物/FISH AND SEAFOOD

新鮮な地元産の魚料理

ホストにお問い合わせください（市場状況により異なります）

Fresh local fish

Ask your Host (Subject to market availability)

プロヴァンス風 グリルキハダマダグロ*

千花蜂蜜野菜のコンフィ、炒ったひよこ豆のパニッセ

Grilled yellowfin tuna Provençal *

Thousand flower honey vegetable confit, fried chickpea panisse

ヒラメの“アラ・プッタネスカ”

チェリートマトのロースト、オリーブ、ケッパー、レモンソース、チャイブポテト

Dover sole “alla puttanesca”

Roasted cherry tomatoes, olives, capers, lemon sauce, chive potatoes

ティレニア産シーバス

フェネルサフラン、ピエモンテ産ヘーゼルナッツ、ケッパー、アマルフィ産レモンのコンフィ、ハーブサラダ

Tyrrhenian seabass

Fennel saffron, Piedmont hazelnut, capers, Amalfi lemon confit, herb salad

肉料理/MEAT ENTREES

オーガニックの放し飼い鶏のモロッコ風タジン

サフラン、レモンコンフィ、グリーンオリーブ、クスクス

Organic free range chicken, tajine Moroccan-style

Saffron, lemon confit, green olives, couscous

アマローネ牛フィレ肉

牛フィレ肉のグリル、ゴルゴンゾーラ、ほうれん草、サマーコーンポレンタ、アマローネワインソース

Amarone beef fillet *

Grilled beef filet, gorgonzola, spinach, summer corn polenta, Amarone wine reduction

コチニーリョ "エル・アサドル・デ・セゴビア"

スペイン産子豚のクリスピーロースト、ローズマリー風味のフィンガリングポテト

Cochinillo "El Asador de Segovia"

Crispy roasted Spanish suckling pig, rosemary fingerling potatoes

ミラノ風オッソブーコ

仔牛すね肉の煮込み、ロンバルディア産コッリーナ・ドーロのサフランリゾット

Osso buco Milanese

Braised veal shank, Lombardia Collina d'Oro saffron risotto

サイドデッシュ/SIDE DISHES

フランクのマッシュポテト／野菜キャセロール／フライドポテト／コーンポレンタ／ほうれん草のソテー
Franck's mashed potatoes / Vegetables casserole / French fries / Corn polenta / Sautéed spinach

*衛生上のご注意：生、または加熱が不十分な肉類、鶏肉、魚介類、貝類、卵を摂取すると、特に特定の病状をお持ちの場合食中毒のリスクが高まる可能性があります。

*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions

デザート DESSERTS

本日の焼きたてタルト
ホストにお問合せください
Freshly-baked tart of the day
Ask your host

ピエモンテ産ヘーゼルナッツのセミフレッド
塩キャラメル
Piedmont hazelnut semifreddo
Salted caramel

フローティング・アイランド
ピンクプラリネ、ブロンテピスタチオ
Floating island
Pink pralines, Bronte pistachio

MED YACHT CLUB特製/ MED YACHT CLUB Signature
スイート・カプレーゼ
チェリートマトのコンフィ、イチゴ、ピストゥ
Sweet Caprese
Cherry tomato confit, strawberries, pistou

特製デザート 60%ヴァイス・チョコレート
クランチャーベース、チョコレートシャーベット
Signature dessert 60% Weiss chocolate
Crunchy base, chocolate sorbet

本日のアイスクリームとシャーベット

ホストにお問合せください

Ice creams and sorbets of the day

Ask your host

プティフル

PETIT FOURS

自家製ビスコッティ

Homemade biscotti