

夏土用撰

7/20(月)～8/7(金)

全品 **800円** (税別)

土用の暑さを
美味しく、楽しく、
乗り切りましょう!



GILBERTO
橋本 智彰

① 鰻のリエット フォカッチャのカナッペ



鰻の蒲焼き、
リコッタチーズ、
焼き茄子、
赤紫蘇ジュレ、
穂紫蘇を
ひとくちに!

② 焼き茄子のタルタルと 鮮魚の四川風カルパッチョ



ピリッと痺れる
四川風ソースが
夏にぴったり!

③ カルボ出汁の冬瓜



人気の
カルボナーラから
生まれる旨みたっぷりの
特製出汁で
じっくりと。

④ クミン香るラタトゥイユ



クミンの香りが
夏野菜の旨みを
引き立てます!

⑤ とうもろこしの 冷製カルボナーラ カッペリーニ



とうもろこしの
甘みとカルボ出汁の
コク。冷たくても
やさしい味わい。

⑥ 飛騨牛フォカッチャスライダー (福耳とうがらしのサルサ)



ピリッと爽やか!
福耳とうがらしの
サルサが主役の
スライダーバーガー!

おすすめペアリング
自家製コーラ



⑦ 飛騨牛ミンチの 担々うどん



旨辛な肉味噌と
香ばしいごまの
香り、クセになる
一杯です!

⑧ パッションフルーツヨーグルト



甘酸っぱくて
爽やか!
最後は
さっぱりと。

ちょこっとずつ、
いろいろ楽しい。



一皿は通常より少し小さめの
ポーションです。

3～4名様でしたら、お好みの料理を
2～3人前ずつご注文いただくと、
皆さままでシェアしながら
お楽しみいただけます。



とうもろこしの冷製カルボナーラは、
今年一番状態の良かったとうもろこしを
ピューレにし、真空冷凍で旨みを閉じ込めたものを
使用しています。ストックがなくなり次第、
今シーズンの提供は終了となります。



カルボ出汁の冬瓜は、人気のとうもろこしカルボナーラを
仕込むことで生まれるカルボ出汁を活かした、
この期間だけの一品です。