

2017 trattoria ESTACIBO

# Autumn & New LUNCH menu

おすすめ

オータムサーモンの  
グリルとつるむらさきの  
和風クリーム ¥1,000

ボリューム感のある鶏の  
もも肉を網焼きにしてトマト  
とモッツアレラチーズを  
乗せて香ばしく焼き上げた  
一品です。

チキンとトマトの  
モッツアレラチーズ  
焼き ¥900

ライス  
又は  
パン付

サーモンを味噌の味をま  
と合わせたクリームソースで  
チャンチャン焼風にアレン  
ジした人気のドリアです。  
サーモンとエリンギの  
味噌クリームドリア  
¥1,000

チキンと  
うずら卵の  
アピージョ

キノコの  
コンフィ

銀杏と  
ベーコンの  
和風ピラフ

秋鮭の  
グリル

カラフルサラダ  
& バケット

秋の  
ワンプレート  
¥1,300

脂の乗ったサーモンを香ばしくグリルし  
つるむらさきのシャキシャキ、ツルツルの  
食感がたまらない和仕立てのクリームパ  
スタ。食べる正油が良いアクセントです。

①マークは  
ディナーメニューです

② ¥1,000  
マリネサーモンの  
カルパッチョ  
キノコのコンフィ添え

珍!  
秋刀魚×栗  
軽くスモークした  
秋刀魚と栗の甘露煮の  
ペロンチーノ  
¥1,000  
スモークした秋刀魚とニ  
ンニクの刺激を栗の甘み  
が調和する少し変わった  
味覚のペロンチーノです。

珍!  
秋刀魚×栗

濃厚なカボチャクリームに  
ベーコンの塩気とさくさ  
くとしたオニオンの楽しい  
食感がベストマッチした  
一品です。  
フライドオニオンと  
ベーコンの  
カボチャクリーム  
パスタ ¥900

湿地や椎茸など秋を代表するキノコ達  
とツナが、パツグンの相性を奏でる  
木こり風パスタです。



秋の味覚、色々キノコと  
ツナのボスカイオーラ ¥900

イタリアの舞音とも言われている香り  
豊かなパルミジャーノをトマトの酸味と  
クリームとの優しさで包み込んだ  
舞音パスタです。



木の子の玉様  
「ホルチーニ茸」の  
トマトクリームスパゲティ ¥1,100

舞音を軽くフリットにして濃厚な  
パルミジャーノのカルボナーラと  
共演させた風味豊かな一品です。



舞音フリットと  
パルミジャーノ・プレツジャーノの  
カルボナーラ ¥1,000



③ ¥1,600  
天元豚ロースの  
グリル  
タリアータ風

毎週木曜日限定

シェフ特製スペシャルランチ  
MENU 6品のコース料理  
ソフトドリンク1杯付  
PRICE ¥2,000

女性は  
もちろん  
男性もOK

④ ¥1,200  
チキン  
ディアボラ  
キノコフリット添え

trattoria



ESTACIBO

トラットリアエスタチーボ



tel. 0238-24-0418

◆ Lunch/11:30~15:00 (L.O.14:00)

◆ Dinner/17:00~22:00 (L.O.21:00)

※掲載されたものはメニューの一部です。  
その他、期間限定のメニューなど各種取り揃えております。  
お気軽にお問い合わせください。  
※掲載価格は消費税込みの料金です。