

# Dinner & Bar Time

18:00 - 23:00 (L.O. 21:45)  
※金、土は24:00まで (L.O. 22:15)

石巻と気仙沼の海の恵みを中心に、宮城県の魅力を散りばめたアンティパストが勢ぞろい！オリジナル缶詰をアレンジした温かいパスタやリゾット、ボリュームたっぷりのピッツァはお酒の締めにもぴったりです。シェフが選んだっておきのイタリアワインと共にその相性もお楽しみください。

※食材の全てが宮城県産ではございません。又、天候等諸事情によりメニューが変更になる場合もございますのでご了承ください。  
※写真はイメージです。実際のメニューとは異なる場合がございます。ご了承ください。

2015 Spring

宮城のめぐみたっぷり！まるでイタリア

バー de MIYAGI

2015.3.6 - 3.13



1

帆立貝と長芋のサラダ  
「つぶつぶたらこ」風味  
¥900 (税込)

殻付き帆立を贅沢に使いました。柱、ひも、肝をソテーしてオリーブオイル、塩、レモンでシンプルに味付け。たらこの塩味がワインを誘います。

生海苔のクリームピッツァ  
¥1,200 (税込)

南イタリアの都市ナポリでも食されるという青海苔は塩竈近郊の桂島産。生クリームを使ったリッチなベースに新鮮な海苔が香ります。ナポリピッツァのイメージで。



3



2

石巻産片口イワシで作った  
アンチョビとトマトのブルスケッタ  
¥650 (税込)

アンチョビは発酵食品！イタリアと同じ手法で仕込んだアンチョビとフレッシュトマトをフランスパンのトーストにトッピング。アンチョビのうま味が食欲を刺激します。



ばり  
YAMAGATA



宮城県産生ハムとチーズ、  
野菜のピクルスの盛り合わせ  
¥1,100 (税込)

伊達の純粋赤豚を長期熟成させた伊豆沼農産の生ハムとチーズの盛り合わせ。仙台市大滝自然農園の有機無農薬野菜のピクルスを添えて。ワインがすすみます。



6

ムール貝のカルトッチョ  
¥900 (税込)

ムール貝のうま味のエキスを一切逃さないよう紙包み焼きにしました。プチトマトの酸味をアクセントに磯の香りを満喫してください。



5

ヴェネチア風穴子のマリネ  
¥900 (税込)

柔らかな穴子のフリットに、甘みが出るまでじっくり炒めた玉ねぎを合わせて白ワインヴィネガーでマリネしました。この甘酸っぱさがたまりません！松の実とレーズンをアクセントに。

## Team Ishinomaki チーム石巻



石巻産銀鮭のクリームソース仕立てのリゾット  
¥1,000 (税込)

銀鮭の風味と柚子がふわりと香り、みずみずしい白菜の食感が楽しいリゾットです。黒胡椒の代わりに柚子と相性のよい七味唐辛子を使用しました。



石巻産銀鮭のクリームソース仕立てのパスタ  
¥1,000 (税込)

トレビスの紫色が気分を上げる春パスタ。さわやかな柚子の香りのクリームソースがパスタとよく絡み、シャキッとしたトレビスの食感が軽快なアクセントに。

イル ギオットーネ  
オーナーシェフ  
笹島 保弘 シェフ  
(東京ビル TOKIA 1F)



デル・カピターノ  
オーナーシェフ  
庄子 達広 シェフ  
(宮城県仙台市)



## Team Kesennuma チーム気仙沼



気仙沼産メカジキの地中海風オルゾット  
¥700 (税込)

北イタリアでポピュラーなシリアルを使ったサラダ。押し麦(オルゾット)のプチプチ感が楽しく、赤ワイン、白ワインどちらとも相性がよいヘルシーな前菜です。



気仙沼産メカジキの地中海風パスタ  
¥1,000 (税込)

オリーブ、ケッパー、トマト、まるで地中海に飛び込んだような本格的な香りが熱々のパスタの間から立ち上ります。メカジキの身をほぐしながらどうぞ！

アンティカ・オステリア・デル・ボンテ  
総料理長  
ステファノ ダル モーロ シェフ  
(丸ビル 36F)



リストランテ ダルレイジ  
オーナーシェフ  
廣瀬 竜一 シェフ  
(宮城県仙台市)

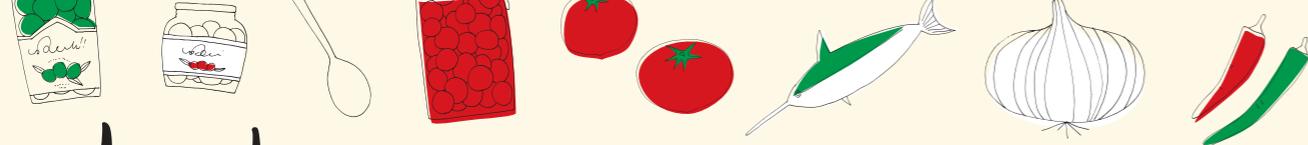


2015 Spring

宮城のめぐみたっぷり！まるでイタリア

バー de MIYAGI

2015.3.6 - 3.13



# Lunch

11:30 - 14:00 (L.O. 13:30)

丸の内シェフズクラブがプロデュースするオリジナル缶詰「はらくっついTOHOKU」2ndシリーズを贅沢に使った2種類の本格イタリアンのパスタメニューが、ランチタイムに登場します。オイル系ソースのメカジキ、クリーム系ソースの銀鮭、その日の気分で楽しみてください！



石巻産銀鮭の  
クリームスープ仕立て  
～ゆずの香り～  
を使ったパスタランチ！



Aセット  
石巻産銀鮭のクリームソース  
仕立てのパスタ  
¥1,200 (税込)

トレビスの紫色が気分を上げる春パスタ。さわやかな柚子の香りのクリームソースがパスタとよく絡み、シャキッとしたトレビスの食感が軽快なアクセントに。最後に黒胡椒がピリッと効いた大人の味わいです。サラダ・デザート・ドリンク付。



気仙沼産メカジキの  
地中海風煮込み  
を使ったパスタランチ！



Bセット  
気仙沼産メカジキの  
地中海風パスタ  
¥1,200 (税込)

オリーブ、ケッパー、トマト、まるで地中海に飛び込んだような本格的な香りが熱々のパスタの間から立ち上ります。メカジキの身をほぐしながらどうぞ！サラダ・デザート・ドリンク付。



# Wine (Dinner & Bar Time)

18:00 - 23:00 (L.O. 22:15)  
※金、土は24:00まで (L.O. 23:00)

「アンティカ・オステリア・デル・ポンテ」のステファノ ダル モーロシェフと「イル ギオットーネ」の笹島保弘シェフが、「飲みやすいね」、「おいしいね」、「料理に合うね」を基準にイタリアワインをセレクトしました。シェフが気軽に家飲みしたいワインがそろっています。

※数に限りがございますので、なくなり次第提供を終了させていただきます。ご了承ください。



カペッタ・バレリーナ  
キュヴェ・ブリュット・スパマンテ

〈スパークリングワイン〉〈辛口〉  
フローラルでフルーティ、小麦やトーストを思わせる香りとバランスのよさ

●このワインにオススメのメニュー：ヴェネチア風穴子のマリネなど



ネグラレー  
ビアンコ・デル・ヴェネト

〈白ワイン〉〈辛口〉  
ハチミツやアーモンドの香り、さわやかな果実味があるヴェネト州のワイン

●このワインにオススメのメニュー：気仙沼産メカジキの地中海風オルゾットなど



ゾーニン・リージョンズ・コレクション  
シャルドネ 2013

〈白ワイン〉〈辛口〉  
フレッシュな香り、いきいきとした酸味が際立つ辛口白ワイン

●このワインにオススメのメニュー：帆立貝と長芋のサラダ「つぶつぶたらこ」風味など



ネグラレー  
ソアーヴェ・クラッシコ 2013

〈白ワイン〉〈辛口〉  
アーモンドを思わせる香り、すっきりとやわらかな口当たりの辛口白ワイン

●このワインにオススメのメニュー：気仙沼産メカジキの地中海風パスタなど



ゾーニン・リージョンズ・コレクション  
キャンティ 2013

〈赤ワイン〉〈辛口〉〈ミディアムボディ〉  
心地よい酸味とのバランス、チェリーのような果実味でほんのリスパシー

●このワインにオススメのメニュー：宮城県産生ハムとチーズ、野菜のピクルスの盛り合わせなど



カミーロ・モントリ  
モンテプルチアーノ・ダブルッツォ  
2011

〈赤ワイン〉〈辛口〉〈ミディアムボディ〉  
モンテプルチアーノ品種を使ったしっかりとしたコクのある本格赤ワイン

●このワインにオススメのメニュー：宮城県産生ハムとチーズ、野菜のピクルスの盛り合わせなど

その他にもおすすめのイタリア産ワインをご用意しています！

- ・ガンチャ グラン・レアレ・ブリュット 〈スパークリングワイン〉〈辛口〉
- ・ゾーニン ソアーヴェ・クラシコ 2013 〈白ワイン〉〈辛口〉
- ・ゾーニン ボルゴ・サンレオ・ロッソ 〈赤ワイン〉〈辛口〉〈ミディアムボディ〉
- ・ジェフダ モンテプルチアーノ・ダブルッツォ 〈赤ワイン〉〈辛口〉〈ミディアムボディ〉



※通常営業時のドリンクもご提供しております。詳しくは店舗スタッフ迄お問い合わせください。

