



NIKU TO BUDO  
SHINGEN SHOKUDO

表記価格は全て税込表記となっております。



# STUZZICHINI

## おつまみ

燻製ミックスナッツ	¥440
胡イタリア産オリーブ	¥440
燻製レバーパテ	¥550
カルーア薫るレーズンバター	¥550
自家製 GF ピクルス	¥550
ポテトフライ	¥550
鶏ササミのエスカベッシュ	¥550
マグレ鴨の燻製	¥880
パルマ産生ハムと サラミの盛合せ	¥1320
チーズ盛合せ	3種 ¥1100
	5種 ¥1650

## PIATTO ALLA CARTA

### 一品料理

今日のケーキサレ	¥660
じゃがいもとゴルゴンゾーラ	¥850
砂肝とトマトのアヒージョ	¥850
海老とキノコのアヒージョ	¥880
パテ・ド・カンパーニュ	¥880
地鶏の炭火焼き	¥880
豚バラのバルサミコ煮	¥1100
牛タンの炙り	¥1100
ダチョウのカルパッチョ	¥1320

## **INSALATA**

サラダ

焼きポテサラ	¥650
グリーンサラダ	¥880
クレソンとグレープフルーツ	¥1000

## PASTA

パスタ

しらすと青唐辛子の ペペロンチーノ	¥1320
激辛アラビアータ	¥1320
ペペキャメ	¥1430
茄子とパンチェッタの トマトソース	¥1540
キノコと自家製ベーコンの クリームソース	¥1800
ゴロゴロ肉のボロネーゼ	¥1800
雲丹のトマトクリーム	¥2200

※お好みもお気軽にお伝え下さい。

*Carne e carbone.*

## 厳選お肉。

---

当店は、鹿児島『新村畜産』牧場直送!! の鹿児島黒毛和牛 A4 や奥八女の綺麗な水と緑が豊富にある豚舎で育った『八女上陽豚』、九州各地の山で狩られた『ジビエ』を主に取り扱っております。店主が厳選した安全で上質なお肉をお楽しみ下さい。



最高級の土佐備長炭を使い  
遠火でじっくりと焼き上げた  
最高の状態のお肉をご提供。

---

備長炭で焼くことにより、より独特のまろやかな炎と温度が、たんぱく質の分解を防ぎ、肉を美味しくするためのアミノ酸を形成します。遠赤外線放射線が食欲を誘うグルタミン酸を増加させ、尚、遠火でじっくり焼き上げることにより肉の旨味を閉じ込め、旨味最大限のお肉をご提供できます。

**Carne di cervo. Maiale. Carne di cinghiale. Manzo**

## CARNE

肉

八女上陽豚肩ロース ￥1500

『新村畜産』 鹿児島黒毛和牛 A4

☆ランプ

☆イチボ

各 ￥2500

八女猪肩ロース ￥2000

熊本鹿もも ￥2200

※焼き上がりに時間がかかりますのでお早めのご注文をお願い致します。

## DOLCE

甘

甘いもの

スタッフまでお尋ねください。

￥500

から