

Dry Aging of Meat

熟成肉

北陸初、イタリア製熟成庫で店内『ドライエイジング』

熟成肉とは、温度や湿度、風の流れなどを厳密に管理できる『熟成庫』にて、牛や豚などのかたまり肉を4~6週間ねかせ『長期熟成』させたお肉のことを言います



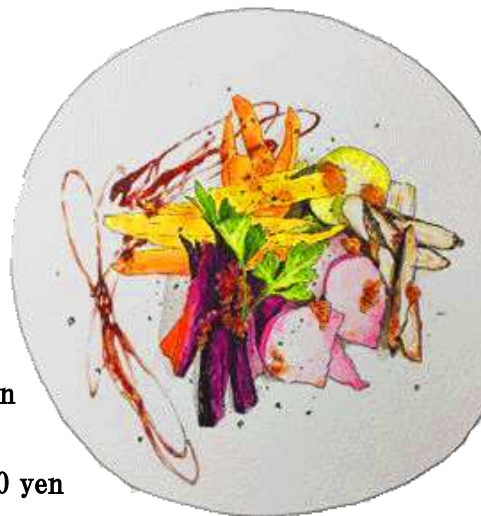
熟成が進むとナッツのような香りが派生するとともに肉の繊維がゆっくり破壊されて軟らかくなり旨味成分が激増します
熟成がすすむと表面は黒くなり、白いカビのようなものが見えてきて見た目は少しびっくりするかもしれませんが、この状態が熟成の最高の状態とされています

刻一刻と変化する季節や天候により、熟成の度合いが異なります
お肉と相談しながら、ご提供いたします

店内に『熟成庫』をチェック！



Antipasti 前菜



- 本日の新鮮魚介のカルパッチョ 690 yen
- 貝のシャンパン蒸し 990 yen
本日入荷のおすすめ貝を辛口の泡で蒸し上げます
- イタリア産 生ハム 990 yen
イタリア直輸入の生ハム職人 おすすめの一品
- スモークチーズと自家製パン 400 yen
自家燻製チーズをスライスし、ブルスケッタ風に仕上げました
- 自家製ベーコンのアツアツ キッシュ 690 yen
ジューシーなベーコンと餡色にした玉ねぎのキッシュロレーヌ
卵黄をつぶしてソースかわりに
- 季節の旬菜のグリエ 690 yen
旬の野菜をシンプルに網焼きし、おすすめのチーズをのせて
- シェフの気まぐれ ぐつぐつオイル煮 690 ~yen
小海老や自家製ベーコン、旬の魚介、手作りシャリキュトリーを使って
熱々アヒュージョンスタイルで
- 自家燻製レーズンとミックスナッツ 690 yen
枝付き熟成レーズンをラムに漬け、桜チップでスモーク
ワインやハイボールに最適
- ドライフルーツとフレッシュチーズの
オリーブオイル漬け 690 yen
イタリア産オリーブオイルに漬け込み 仕上げにレモンと天然塩をプラス
女性におすすめ
- フランス産
エスカルゴの香草アーモンドバター オープン焼き 1200 yen
香ばしいアーモンドとハーブの香りが食欲をそそる一品 殻付きの本格派

[税込表示]

les Charcuteria faits à la main

7特製シャルキュトリー

- 7 nana ソーセージ** 690 yen
能登豚の絹挽きウインナー
Nana オリジナルスパイスを効かせました
- サルシッチャ** 690 yen
にんにくと唐辛子を効かせた極粗ピリ辛イタリアンソーセージ
- ソシス・フュメ** 690 yen
粗挽きスモークソーセージ
燻香とジューシーな肉汁がたまらない
- ピアシンケン** 990 yen
合挽ミンチとゴロゴロ豚ももの食べごたえのある一品
カレートマトソースで！
- ブータン・ブラン** 990 yen
牛乳、卵、柑橘の皮を練り込んだムースのような白いソーセージ
特に女性に人気！
- メルゲーズ** 990 yen
香辛料を効かせた仔羊肉や豚肉などを仔羊の腸に詰めて作るソーセージ
特別な香りや癖になる辛さ お酒がすすむ一品
- 本日のおすすめ自家製ソーセージ盛合わせ** 1200 yen
その日おすすめのソーセージを盛合わせます
迷った時は…間違いなし!!

『シャルキュトリー』とは、フランス語で食肉加工品のこと
豚が大半をしめますが、牛、羊、鴨、鹿肉を加工・熟成・乾燥などして、
食卓を盛り上げる最高の一皿

■ **砂肝のコンフィー** 390 yen
にんにくを効かせ、軽くコンフィーにしスモーキーな香りを
まとわせました

■ **ポワトリーヌ・フュメ** 690 yen
みんな大好きベーコンです 長期熟成し旨味を引き出しました

■ **牛ハチノスのトマト煮** 690 yen
独特の食感のハチノス(第2の胃袋)を特製ソースでトマト煮
スパイスで香りづけしました パンやワインのお供に

■ **仔鴨もも肉のコンフィー** 1400 yen
香草を効かせたオイルでじっくりやわらかく煮込み
皮目をパリッと焼き上げます

■ **熟成 牛タンモトの炙り** 1600 yen
店内熟成の厚切り牛タンモトを炭火で焼き上げました



Salata

サラダ



- **自家製 野菜のピクルス** 400 yen
スパイスやハーブなどを使った甘酸っぱい野菜のマリネ
- **本日の旬菜 焼きマリネ** 400 yen
新鮮野菜をグリルし、特製だれに軽く漬けこみました
- **ポテトサラダ** 400 yen
シェフの自信作
2種類のじゃが芋とアンチョビ、白バルサミコを効かせました
- **焼き白ネギのアンチョビオイルソース** 330 yen
今旬の白ネギをシンプルに焼き、ピンチョススタイルにしました
- **加賀野菜と有機野菜のサラダ** 880 yen
加賀野菜と旬の地物野菜のコンビネーションサラダ
- **加賀産 梅田さんのフルーツトマトサラダ** 690 yen
シェフの一押し 濃厚な中にもトマトの酸味を感じます
- **冷製 梅田さんのフルーツトマトのパスタ** 990 yen
甘く濃厚なトマトをホワイトバルサミコ、天然塩で仕上げます
- **燻製魚介と朝採れ野菜のサラダ仕立て** 990 yen
スモークした海の幸、地物旬菜たっぷりのサラダ
- **地もの 野菜のソテー 盛り合わせ** 690 yen
旬の野菜をたっぷり使用 今を感じる温サラダ

Pesce

魚料理

■ 市場直送 魚介のトマト煮込み 1200 yen

旬な魚介を特製トマトソースで軽く煮込みます

■ 新鮮魚介のドラート 1200 yen

ドラートとは、金と言う意味
旬な魚介の皮をカリッと黄金色に焼き上げます

■ 本日の魚介 香草パン粉オープン焼き 1200 yen

チーズ、ハーブ、マスタード入りのパン粉を
まぶしサクサクッと焼き上げました
香ばしく少し酸味の効いた一品 へにもどうぞ

■ 海の幸のスープ仕立て ドライトマトの香り 1600 yen

イタリアン魚介スープ(アクアパッツァ風)
自家製ドライトマトとオリーブが香る一品

■ 海の幸のスープ仕立て サフラン風味 1600 yen

魚介たっぷりのアヤメスープ仕立て
にんにく風味のマヨネーズとトーストを添えて

■ 有頭エビの炭焼き (2尾) 2000 yen

大ぶりの海老を炭火でじっくり焼き上げました
スパークリンや白ワインと一緒に



Risotto al Salto

焼きリゾット

味わい深いリゾットを鉄皿で、
ジュワッと焼き上げる香ばしさとおこげがたまらない

- 海の幸のリゾット 990 yen
具たくさんに魚介を使い、あっさり季節の香りを添えて

- 山の幸のリゾット 990 yen
ナナ特製のトマトソースにたっぷりの旬菜とキノコをブレンド
チーズの濃厚な味わいがおすすめ

- パルメザンチーズのリゾット ミラネーゼ 990 yen
パルメジャーノ・レッジャーノをたっぷりからませたリゾット
サフランの香りをお楽しみ下さい

- 本日のおすすめリゾット 1200~yen
魚介や自家製シャルキュトリーなどと旬菜のリゾット
オススメをチェック



Cheese

チーズ

- おまかせチーズ3種の盛合わせ 1600 yen
本日のおすすめチーズを世界中から

- 本日のシェフ気まぐれチーズ料理

おすすめをチェック！！



お酒にベストマッチ
うす焼きカリカリローマ風

Pizza

ピッツァ

低温長時間発酵させた
かみしめる程に旨い、イタリア産小麦粉生地のピッツァ

■ **マルゲリータ** 900 yen
ピッツァと言えば... の定番 トマト、モッツアレラ・バジル

■ **ディアボラ** 1000 yen
にんにくと唐辛子を効かせた自家製ソーセージのピリ辛ピッツァ

■ **ピサラディエール** 1000 yen
アンチョビと黒オリーブを使った フランス版ピッツァ
チーズなしのスタイル

■ **カプリチオーザ** 1400 yen
シェフの気まぐれピッツァ 本日のおすすめをチェック

■ **マーレ** 1500 yen
たっぷりの漁師風トマトピッツァ 輪島岩のり風味

■ **クワトロ フォルマッジオ** 1700 yen
4種のチーズが香る 濃厚クリームピッツァ
ローストくるみとハチミツがアクセント

季節限定

シェフのおすすめも チェック！



Pasta fresca

ちょこっとパスタ

タリアテッレ

ロングパスタの一種で、きしめんのような、平たいリボン状のパスタ

- **ポモドーロ** 800 yen
特製トマトソースとたっぷりのパルメジャーノをかけて
- **カルボナーラ** 900 yen
自家製塩漬け熟成豚バラと能登産 卵黄・粗挽き黒胡椒のソース
- **マトリチャーナ** 900 yen
自家製ベーコンと玉ねぎのトマトソース
- **ジェノベーゼ** 1400 yen
バジルが香るロースト松の実と羊のチーズ風味
- **ボンゴレ ビアンコ** 1200 yen
アサリたっぷりのオイルソース
- **サルサ ディ ネロ** 1600 yen
旬の魚介のイカスミソース
特製トマトソースを混ぜ込み深い味わいに

『自家製生パスタ』はいかがですか？
新鮮な生パスタは、1日熟成させることで、
乾麺では味わえないフレッシュ感と
もちもちの食感をお楽しみ下さい



パツパルデツレ

タリアテツレより広いリボン状のパスタ

- **ボロネーゼ** 1600 yen
能登牛と能登豚のミートソース
たっぷりキノコとローストくるみを混ぜ込みました
- **ペスカトーレ** 1600 yen
魚の幸をふんだんに使ったトマトソース
ハーブと岩のりが香る一品
- **レガーレ ディ マーレ** 2200 yen
大きな有頭海老を2尾
甘海老スープで作るピリ辛 濃厚トマトソース



季節限定
シェフのおすすめも チェック！

Dessert

デザート

■ 焼きブラン・マンジェ 750 yen

表面をキャラメリゼしたアーモンド風味の牛乳ゼリー
季節のフルーツ添え

■ チョコムース 750 yen

厳選したクーベルチョコレートを使用 ふわふわの食感

※注文を頂いてから作ります

少々、お時間を頂きます

■ 手作りアイスとシャーベット 750 yen

おすすめ3種の盛合わせ

※内容はスタッフに！

■ 濃厚 ベークドチーズタルト 750 yen

デザートと言わず、ワインとお供にも大活躍

■ 本日のおすすめデザート

まずは、スタッフに・・・



[税込表示]

本日、おすすめの熟成肉

Drink Menu

ドリンクメニュー



全て税込表示になっております

Table/nana

Did you know that global sea is made of "the seven seas"?

At our shop, you can enjoy dishes from around the world which

were able to be made from "the seven seas"

Please enjoy the liquor & relax slowly

Oops! Do you know what kind of warehouse is the one close to here?

Please ask the staff

Food Menu

フードメニュー

