



# Trattoria chez Lapin

## 季節の限定！おすすめメニュー

### 岡山県産 邑久の無菌生牡蠣

- ☆ 邑久の無菌生牡蠣 ・・・480yen
- ☆ 邑久の牡蠣 ガーリック&ハーブ オープン焼き ・・・480yen
- ☆ 広島県産牡蠣と季節野菜のガーリックアヒージョ ・・・1280yen
- ☆ 広島県産牡蠣とニョッキ、ほうれん草のグラタン仕立て ・・・1680yen



**店長おすすめ！** ラム肉のプロシュット 柚子胡椒とレモン添え

串1本 ・・・380yen  
 串2本 ・・・580yen

- ☆ ガーリックトースト 2枚 ・・・480yen
- ☆ 季節野菜の自家製ピクルス ・・・680yen
- ☆ 鮮魚のエスカベッシュ 季節野菜のマリネ添え ・・・980yen

**店長おすすめ！** 鳥取県産 匠の大地鶏ムネ肉の自家製ハムと季節野菜の冷製サラダ仕立て  
バルサミコソース

- ☆ 4種チーズの盛り合わせ ・・・1,280yen
- ☆ 5種ソーセージとローストポテト盛り合わせ ・・・1,280yen
- ☆ 洋ナシとモッツアレラ・シトラスハーブ・生ハムのカプレーゼ ・・・1,280yen
- ☆ さんまのベッカフィーコ 秋野菜のグリル添え ・・・1,380yen
- ☆ ニョッキ 4種チーズとラズベリーのクリームソース ・・・1,580yen
- ☆ スパゲッティ 牡蠣とベーコン、ほうれん草のペペロンチーノ ・・・1,680yen
- ☆ スパカテルレ どっさりきのこの辛口アラビアータ ・・・1,380yen
- ☆ カナダ産オマール海老と彩り野菜のサラダ ・・・1,980yen
- ☆ 国産黒毛和牛腿肉のローストビーフとトマトのサラダ ・・・1,980yen

**シェフおすすめ！** Pizza サーモン・モッツアレラチーズのマルゲリータピアンカ

- ☆ Pizza 4種チーズのピザ、プロシュート添え クワトロフロマージュ ・・・1,980yen