

OSTERIA
Monte-Mare
TOTTORINE

オステリア・モンテマーレ・トットリーネ

105-0004東京都港区新橋2-19-4

tel: 03-5537-2558 / fax:03-5537-2570

mail: monte-mare@stpalace.jp

www.tottori-plaza.jp/MONTE-MARE.html

定休日：日曜、祝日

ランチ 11:00～14:30 L.O. / ディナー 17:30～23:00 (22:00 L.O.)

「食のみやこ鳥取県」から直送の厳選素材を使用した

イタリア料理と酒 (WINE & SAKE) の店。

それぞれイタリアで修業した後、六本木の話題のレストラン「ラ・ゴーラ」で共に過ごし、更に都内高級店で仕事をした二人、シェフ小林真とソムリエ(店長)山崎尚宏が再びタグを組むことになりました。

おいしいものが好きな方々を、心よりお待ちしております！

【ランチ】

*モンテマーレ風郷土料理 = 例-大山鶏のカレーライス (サラダ付き) 1000円

*パスタセット (サラダ付き) 1000円

(トマトソース系、クリームソース系、オイルソース系、3種類)

*日替わりランチ（本日の魚もしくは肉料理、サラダ、パン） 1200円

13:00以降は以下のコースメニューもお選びいただけます。

A)サラダ、パスタ、デザート、コーヒー、パン 1800円

B)前菜の盛り合わせ、パスタ、デザート、コーヒー、パン 2800円

C)前菜の盛り合わせ、パスタ、メイン、デザート、コーヒー、パン 4200円

【土曜ランチ】コースメニューのみ

A)サラダ、パスタ、デザート、コーヒー、パン 1800円

B)前菜の盛り合わせ、パスタ、デザート、コーヒー、パン 2800円

C)前菜の盛り合わせ、パスタ、メイン、デザート、コーヒー、パン 4200円

【ディナー】

日替わりパスタセット（オーダー19時までのお得なセット）

前菜、パスタ、デザート、コーヒー、自家製パン 2800円

本日のコース（いつでもオーダー可能です）

アミューズ、前菜、パスタ、メイン、コーヒー、自家製パン 4200円

例) ・ズワイガニのサラダ、カブのクレマ、トリュフと甲殻類のソース

・鳥取のキノコとクリームソースのペンネ

・大山地鶏のポッリート、鳥取産野菜を添えて

シェフにおまかせ！！コース（ご予約願います）

7000円より

シェフ小林真が、お客様のお好みとご予算に合わせてアレンジいたします。

【ディナーメニュー、アラカルト ~例~】

本日のおすすめは、店内の黒板メニューをご覧ください！

前菜

山&海の幸 2種のテリーヌ モンテマーレ風 1700円

新鮮な鳥取県産野菜のバーニャカウダソース 1300円

関金牛のカルパッチョ 雨滝豆乳ソース トリュフがけ 2500円

トトリコ豚腿肉の自家製ポイルハム サラダ仕立て 1500円

モッツアレラチーズと蕪のオーヴン焼きアンチョヴィバターソース1500円

パスタ/リゾット

境港の新鮮魚介のスパゲッティ・ペスカトーレ 1800円

紅ズワイガニと鳥取ブロッコリーのオレッキエッテ・プーリア風 1800円

