



季節の前菜盛合わせ

カボチャのスープ、関根やマメのパテ、カルネサラータ、フォアグラの味噌漬け、
トマトと烏賊、茄子ソットオーリオ、リンゴのマスタード煮、さつまいもの赤ワイン煮、
甘南蜜のソテー韭のソース

選べるパスタ

(テーブルで2種お選びください。キッチンで分けてお持ちします)

手打ちニョッキ、レモンクリームとミョウガのソース
鱈とトマトのタリオリーニ
米沢牛のラザニア 手打ちパスタはかてもの、うこぎを入れています。
ピッチ 南イタリアのウンドゥイア入りトマトソース
カサレッチェ 海老のペストジェノヴェーゼソース

選べるメインディッシュ

(お一人1つずつお好きなものを選んでください)

本日のお魚料理 (スタッフがご紹介です)
米沢牛のタリアータ チミチュリソース (パセリを使ったお肉に合うソースです)
米沢牛頬肉の赤ワイン煮 (とろりと柔らかい)
ラムのソテー長野パールのロースト添え

ドルチェとカフェ

パスタまでの5皿 4,000円 (税込)
メインを付けた6皿 5,500円 (税込)
高須シェフの特別コース 7皿 8,000円~ (1週間前のご予約で賜います)
*自家製パンをお持ち致します。
*前日までの完全予約制です。お電話でのご予約をお待ちしております。

山里 Magari

〒992-1205

米沢市関根 12735

Tel/Fax 0238-33-0840

ランチ : 11:30-13:00 L.O.(14:30CLOSE)

ディナー : 17:00-20:00 L.O.(21:30CLOSE)