

# THE LIVELY KITCHEN

## A LA CARTE

### Appetizer

切りたて生ハムと無花果バター	680-
トマトとモッツァレラ・ブラッティナーナのカプレーゼ	880-
長崎県産活きアジのカルパッチョ～シェリービネガーソース～	980-
冷製バーニャ～海老と夏野菜のコンビネーション～	1,080-
トリュフフライドポテト	780-
豚バラ肉と夏野菜のトマト煮込み	880-

### Main

佐賀県産有田鶏のハーブ香るガーリックロースト ～レモンクリームソース～	1,180-
US産最高級プライムビーフのグリル ～柚子香る赤ワインソース～	1,880-
黒毛和牛の石焼グリル ～アップルジンジャーソース	2,180-

### Pasta

高知県産青唐辛子のスパゲッティーニ	1,280-
US産最高級プライムビーフのボロネーゼスパゲッティーニ	1,480-
生パスタフィットチーネの自家製パンチェッタカルボナーラ	1,580-

### Desert

自家製プリン～クラシックスタイル～	580-
濃厚ガトーショコラ	580-
季節フルーツのジェラート	580-
八女抹茶のティラミス～和マカロン添え～	580-

※すべて税抜きの表記となります。

※サービスチャージとしてお一人様500円を頂戴しております。