

# FOOD

RACINES



DINNER  
[All day]

6 P.M - 10 P.M

Tax included

## Bread

---

カンパーニュ リコッタチーズと苺ジャム	2 piece / 700
※ ドライトマトとフォカッチャ オリーブオイル	2 piece / 700

## Stuzzichino

---

鶏白レバームース ブルーベリージャム	950
ポムフリット ハーブガーリック	980
スペイン産生ハム	1300
※ パテ ドカンパーニュ	1100
3種のフォルマッジョミスト	2200

## Antipasto

---

ひよこ豆のスパイスフムス 自家製ピタパン	1500
※ 大分産かぼすブリのカルパッチョ 発酵塩レモンソース	1800
※ 函館産 真ダコ 黒七味マリネ	1800
イタリア産ブッラータチーズ 珊瑚樹トマト カプレーゼ	2300
※ 桜エビとエンダイブのミモザサラダ デコボンヴィネグレットソース	1800
和牛トリッパと春キャベツ トマト煮	1500
※ 銚子産ヤリイカと菜の花のソテー サルディーニャ産カラスミ	2000
おつまみパスタ 生ハムを詰めた自家製ラビオリ ゴルゴンゾーラクリーム	1500
高知産 米ナスとスカモルツァチーズの重ねオープン焼き	1800
ソフトシェルシュリンプ フリット マリナーラソース	2000

## RACINES



DINNER  
[All day]

6 P.M - 10 P.M

Tax included

### Main

---

- ※ 天元豚ロース 柚子の生胡椒ソース 3200
- 山形牛シンタマロースト オーガニックマスタード 200g/4600 300g/6500
- ※ 和牛サーロイン ビステッカ トリュフ香る赤ワインソース 5800
- 長崎産メダイのポワレ 金柑ハーブバターソース 3200
- 仔羊肩ロース肉のロースト セミドライトマトとオリーブのソース 3600

### Pasta & Risotto

---

- 紅ズワイガニ、エビと春キャベツ アメリケーヌソース タリアテッレ 2500
- ※ 国産牛と香味野菜のラグーソース 全粒粉キターラ 1800
- 徳島産フルーツトマト 発酵バター ポモドーロフレスカ スパゲットーニ 2000
- ※ タヒニパスタ ライムバターソース タリアテッレ 1700
- ペコリーノチーズと生胡椒 カーチョ エ ペペ スパゲットーニ 1900
- ※ 三陸産カキとキノコ クリームリゾット 2000
- \*パスタはグルテンフリーのスパゲッティに変更できます。 + 300

### Dolce

---

- オーガニックチョコムース 800
- ※ バスクチーズケーキ 900
- 苺のティラミス 900

## RACINES DINNER COURSE

---

7,500

本日のスターター

宮崎金柑クリーム プロシュート  
ブルスケッタ

前菜/Antipasti

大分産かぼすブリのカルパッチョ  
発酵塩レモンソース

お肉、お魚/Main

上質な赤身  
和牛ランプ肉のロースト  
柚子と生胡椒のグレービーソース

パスタ/Pasta

徳島産フルーツトマトのポモドーロフレスカ  
全粒粉キターラ

&

ガトーショコラ

コーヒー or 紅茶