

PER ADESSO

SEASONAL SPECIAL

III

伊勢ぶりと紅芯大根のカルパッチョ
クリーミー柚子胡椒ソース

¥1,400 (¥1,540税込)

三重県ブランド伊勢ぶりを、柚子胡椒風味の
ドレッシングでさっぱりと仕立てました。
鮮やかな紅芯大根が彩りと食感のアクセントに
なります。



2222

スパイス香る小海老と彩り旬野菜の
ガーリックアヒージョ

¥1,200 (¥1,320税込)

エビと旬の野菜がたっぷり！スパイシー（カレー）な香りが
食欲をそそる冬のアヒージョ！



Pizza

3333

パンチェッタアフミカータと
冬の東海野菜のオルトラーナ

¥1,750 (¥1,925税込)

燻製したパンチェッタに10種類以上の旬の野菜を
ふんだんに。燻製の香り漂う彩り鮮やかなピザ。



PER ADESSO

SEASONAL SPECIAL

Spaghetti

4444

チーズたっぷり真鰯と春菊のトマトソース

¥1,600 (¥1,760税込)

冬の名物真鰯と春菊をイタリアンテイストに仕立てました。ふわふわ食感の「花チーズ」を仕上げに散らし、香りとコクを引き立てています。



Chitarra

5555

伊賀牛ラグーのキタッラ

¥1,890 (¥2,079税込)

三重県の松坂牛に次ぐブランド牛「伊賀牛」をミートソースに。濃厚なソースに四角いパスタ(キタッラ)のパスタがよく合います。



2名様での
少量のシェアも
おすすめです!

伊賀牛のタリアータ
バルサミコソースとあじめこしょうの
もみじおろしを添えて

6666 150g ¥2,980 (¥3,278税込)

7777 300g ¥5,600 (¥6,160税込)

三重県・松阪牛に次ぐブランド牛「伊賀牛」。
伊賀市自慢の和牛を、甘みのある
バルサミコソースと、ピリッと辛い当店特製
あじめこしょうもみじおろしでお楽しみ
ください。



※300g