

PER ADESSO SEASONAL SPECIAL

IIII

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

チーズたっぷり真鱈と春菊のトマトソース

¥1,600 (¥1,760税込)

冬の名物真鱈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・松坂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。



※150g



※300g