



SALADS / サラダ

- 焼きシーザーサラダ** s 500
Grilled Caesar salad
M 850
ロメインレタスを香ばしく焼き、ベーコンたっぷりとバルメザンチーズをかけました。
- HATONOMORIのイタリアンサラダ** s 500
Arugula, Raw Ham & Tomato salad
M 850
イタリアンカラーが鮮やかなシンプルサラダ。まずはこちらのサラダで。
- プリッと海老とパクチーのサラダ** 900
Shrimp & Coriander salad
香味ハーブ好きには堪らない「パクチー・ミント・バジル」の組み合わせ。プリッと海老と一緒に。
- 旬野菜のバーニャカウダ** 1,100
Seasonal vegetables Bagna Cauda
旬の新鮮野菜をシンプルに。しっかり野菜を摂りたいあなたに。

APPETIZER / すぐ出る前菜

- 大きなグリーンオリーブ**
Big Green olive
フレッシュ感ある美味しいオリーブです。
- HATONOMORIの定番! チキンピクルス**
Pickled Chicken pieces
まるやかな酸味とスパイスがクセになる、鶏のピクルス。
- カルボナーラ風ポテトサラダ**
Carbonara Potato salad
新感覚のポテトサラダ。卵黄を潰して召し上がれ。
- キノコのマリネ**
Marinated Mushroom
4種キノコの味わいとさっぱりピネガーで仕上げました。ちょっとしたおつまみに。
- 鶏ササミのスマーク**
Chicken fillet smoked
にんにく醤油で漬け込んだ、自家製のしっとりした燻製です。
- 野菜のピクルス**
Pickled Vegetables Maple flavor
メープルシロップのまるやかな甘みとピクルスの酸味がマッチング。
- ミックスナッツ**
Mix Nuts
とりあえずビールのお客様に。
- 豆のチップス**
Crackers made with bean flour
豆で作ったインドのお煎餅。サルサディップ添え。
- 前菜盛り合わせできます! ※内容はお任せになります。**
Appetizer plate
3種 1,000
5種 1,500

フオカッチャ 3cut 200 バゲット 3cut 150 メルパトースト 6cut 200
Focaccia Baguette Melba toast (薄切りパン)

FOODS



MAIN GRILL / 肉

- 黒豚肩ロースと野菜のグリル** 1,500
Black pig shoulder roast & Grilled vegetables
ほど良い弾力と凝縮した旨味が特徴の黒豚を、香ばしくグリルで。バルサミコソースと。
- ミラノ風チキンのカツレツ** 1,080
Chicken cutlet alla Milanese
ミラノ発祥「コートレット アラ ミラネーゼ」を国産鶏肉で。ワインにもビールにも合う、ボリュームミーな一品。
- 牛リブロースのステーキ (250g)** 1,980
Beef Steak
昔ならではの、「THE ステーキ」。肉が食べたい時にはこちら。レモンとハーブバターで。
- ハンバーグ** 1,080
Hamburg Steak
アツアツの鉄板でお出しします。おろしソースをかけて召し上がれ。

RECOMMENDED!! / HATONOMORI のお勧め

- ナスとズッキーニのカポナータ**
Eggplant & Zucchini Caponata
シチリアやナポリの伝統料理。トマトベースの野菜の煮込み料理。冷製です。
- 豚のリエット w/バゲット**
Pork rillettes
豚肉を香味野菜でじっくり煮込んでペーストに。バゲットに塗って召し上がれ。
- フライドポテト 選べる2種のソース** French fries
お好みのディップをお選びください。
① アンチョビマヨ (Anchovy & Mayonnaise) / ② バジルトタルタル (Basil & TarTar sauce)
③ サワークリーム&スイートチリ (Sour cream & Chili sauce) / ④ トリュフディップ (Truffle)
⑤ マサラケチャップ (Masala ketchup) / ⑥ 明太マヨ (Seasoned cod roe & Mayonnaise)
- チキンピアフリット**
Italian Fried chicken
サクッとほろ苦いチーズ入り衣で揚げました。トマトソースと一緒にどうぞ。
- ソーセージ**
Sausage
プリンとしたポークピッツ。程よい肉汁が○。
- フルーツマトのカプレーゼ**
Caprese of Fruit tomato
イタリアンの大定番。フレッシュなチーズとトマトをシンプルに。

All 600

- おろしチーズのポテトフライ**
Fried potato of Grated Cheese
贅沢に、チェダーチーズソース& ミモレット。ストップ言うまでやめないんだから。
- サーモンとディルケッパーのカルパッチョ**
Salmon & Dill caper Carpaccio
サーモン・ディル・ケッパーの相性は、間違いない組み合わせ。
- ムール貝の香草白ワイン蒸し**
Harb & White wine steamed Mussels
ぎりっと冷えた白ワインにピッタリ。温かいうちに召し上がってください。
- お肉のテリーヌ**
Meat Terrine
ぎゅっ詰まった豚肉の自家製パテ。マスタードと一緒に。
- カキと生海苔のオイル煮 w/メルパトースト**
Oyster & Raw seaweed Ajillo
アツアツオイルに磯の香り。牡蠣のジューシーな旨味が堪らない。
- ジャガイモとチーズのグラタン**
Gratin
ホクホクしたジャガイモ&ベーコンに、たっぷりのホワイトソースと焼きチーズが、どこか懐かしい味。
- イバリコ豚生ハムとサラミ盛り**
Ibrian Pig & Prosciutto Raw Ham
バリの定番。ちょっとつまみたい時に。ワインとの相性も◎

All 700

PASTA / パスタ

- ナスとベーコンのアラビアータ** 980
Eggplant & Bacon Penne Arrabiata
「怒りん坊」という意味のアラビアータ。ニンニクと唐辛子の辛味がクセになるパスタの王道です。
- カラスミとあさりのボンゴレ** 1,080
Roe & Clams Vongole
みなさん大好きなボンゴレに、たっぷりとカラスミを使用した贅沢なパスタです。
- しらすと大葉のジェノベーゼ** 1,080
Small fish & Macrophyll Genovese
大葉を使用した爽やかなジャパニーズジェノベーゼ。たっぷり散らすシラスが絶妙なバランス。

RICE DISH / 締め

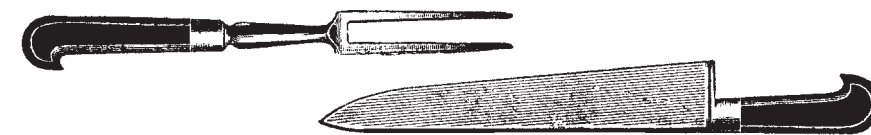
- 本日のリゾット** Today's Risotto 980
たっぷりチーズの濃厚リゾット。食べ足りない時は、やっぱりお米。
- フォアグラ丼** Foie gras Rice ball 980
あのフォアグラを丼にしちゃいました。ちょっとリッチな、締めの丼。

CHEESE / チーズ

- ハードタイプ** Hard Cheese 500
長期熟成させたタイプのチーズ。非常に硬質で濃厚な旨味が特徴。クセは強くありません。
- ゴルゴンゾーラ** Gorgonzola 500
イタリアの青カビチーズと言えこれ。クセはあるが、ハマるとこれが欲しくなる。
- カマンベールチーズ** Camembert cheese 500
フランス産。白カビタイプの定番。クセが無く、誰もが食べやすい味。やわらかなチーズ。
- チーズ盛り合わせ** Cheese platter 1,000
迷ったらこちら。ワインがすすみます。

DESSERT / デザート

- ジェラート/アイスクリーム** Gelato / Ice cream 350
季節のジェラート。お尋ねください。
- ティラミス** Tiramisu 480
イタリアン定番デザート。マスカルポーネチーズとホロ苦コーヒー。
- クレマカタラーナ** Crema Catalana 480
スペイン・カタールニャ地方発祥オレンジ風味カスタード。フランスがブリュレなら、イタリアはカタラーナ。
- パンナコッタ** Panna cotta 480
ヘーゼルナッツが香るピエモンテ発祥のデザート。生クリームのプリンです。



※チャージ料はかかりません。 / ※メニュー価格は全て税抜き表記です。