

MENU

Appetizer 前菜

◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。
*If you have any allergies, please notify our staff.

バゲット Baguette 1 ピース ¥200



Caesar Salad Tavola D'oro Style

A. ターヴォラドオーロのシーザーサラダ

¥1,700

チーズドレッシング、パンチェッタ、クルトン、ゆで卵、ロメインレタス。どこか懐かしいノスタルジックな組み合わせと、パルミジャーノレッジャーノチーズを存分に味わうサラダ。



Seasonal Salad

B. 春の味覚と削りたてロディジャーノチーズのサラダ ¥1,700

春に旬を迎える新玉ねぎ、春キャベツ、うるい、青豆と香り豊かな桜海老を盛り込んで、シチリアレモンでさっぱりと。今が旬の食材とロディジャーノチーズを楽しむサラダ。



Caprese

C. 北海道“白糖酪恵舎”のモッツアレラチーズとフルーツマトのカプレーゼ ¥1,800

ミルクィーで柔らかなモッツアレラチーズと甘酸っぱいフルーツマトのコントラスト。



Swordfish Carpaccio with Marinated Zucchini and Botargo

D. 炙った天然メカジキのカルパッチョ ¥1,600
ズッキーニのマリネとボツタルガ

メカジキは厚めにスライスし、仕上げはイタリア産のカラスミ‘ボツタルガ’。



Low Temperature Cooked Fillet of Daisen Chicken with Tonnato Sauce and Genovese.

E. 大山どりフィレ肉の低温調理 ¥1,600

トンナートソースとジェノベーゼ

しっとり仕上げたフィレ肉の冷製に、ツナのソースとバジリコのソースをお好みで。



Marinated Octopus (Sicilian Style)

F. 蛸のマリネ シチリア風 ¥1,800

オリーブや松の実、レーズンを入れ、白いバルサミコ酢で仕上げました。



Frittata (Italian Style Omelet)

G. イタリア風オムレツ フリッタータ ¥1,600

野菜やハムを入れて、仕上げにモッツアレラチーズをのせてオーブンへ。



Three assorted Italian Olive.

H. イタリア産オリーブ 3 種類 ¥800



Botargo from Greece

I. ギリシャ産半生ボツタルガ ¥1,600



◇表示価格は税込価格となっております。◇写真はイメージです。
◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。
◇メニューは、季節と仕入れ状況により変更させていただく場合がございます。
*Photos are sample images. * Prices include taxes.
*If you have any allergies, please notify our staff.
*Menu items may be modified in accordance with the season and inventory at hand.

Cheese チーズ

◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。
*If you have any allergies, please notify our staff.

バゲット Baguette 1 ピース ¥200



Freshly Shaved Lodigiano Cheese

A. 削りたてロディジャーノチーズ ¥900

ミルクィで芳醇な香りが魅力。専用のナイフで削るフワフワのくちどけとミルクの濃厚な旨味が楽しめます。



Mozzarella from Shiranuka Dairy Farm

B. 北海道”白糠酪恵舎”のモッツァレラチーズ ¥900

程よい弾力と口溶けの良さ、まるでミルクを食べているようなフレッシュチーズ。



Parmigiano Reggiano

C. パルミジャーノレッジャーノ ¥900

言わずと知れたイタリアのチーズの王様「パルミジャーノ レッジャーノ」2年間以上の熟成により濃厚で凝縮した旨味。



Gorgonzola Picante

D. ゴルゴンゾーラピカンテ ¥900

世界三大ブルーチーズの一つ。辛口の味わいで強い風味とコクが特徴のチーズ。



Pecorino Romano

E. ペコリーノロマーノ ¥900

ローマ近郊で伝統的に作られてきた羊乳のハードタイプチーズ。塩気が強く、ほのかに酸味を感じます。

Assorted Cheese Plate (3 of your choice)

E. お好きな3種類盛り合わせ ¥2,200

ハレの日に行くイタリアン

『ハレの日』は『晴れの日』ではありません。

人それぞれ誰もが自分にとってのハレの日をもっています。

友人とお出かけ、
彼氏/彼女とのデートの日、
離れて暮らす家族との食事の日、
学生時代のサークル仲間と久々の食事の日、
目覚めの良かった朝、
大切な方との記念日、
海外から帰国した親友との再会の日…、
その日の天候が雨だろうと、
曇りだろうと、嵐だろうと、台風だろうと…、

その人にとっての『ハレの日』 = 気分が晴れた特別な日に
食事に行きたいレストランが、
ターヴォラ ドオーロであってもらえるように。



Pizza ピッツァ

◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。
*If you have any allergies, please notify our staff.



人気 No.1

Margherita used Mozzarella from Shiranuka Dairy Farm

- A. 北海道“白糠酪恵舎”モッツアレラチーズでつくる マルゲリータ ¥2,100

Tomato Sauce, Basil, Mozzarella Cheese from Shiranuka
トマトソース、バジリコ、北海道“白糠酪恵舎”モッツアレラチー



人気 No.2

Romana

- B. ロマーナ ¥2,100

Tomato Sauce, Mozzarella, Capers, Olive, Anchovies, Garlic, Oregano
トマトソース、モッツアレラ、ケイパー、オリーブ、アンチョビ、ニンニク、オレガノ



Marinara

- C. マリナーラ ¥2,100

Tomato Sauce, Sicilian Rouge Tomato, Garlic
トマトソース、シシリアンルージュ、ニンニク



Bianchetti.

- D. ビアンケッティ ¥2,100

Mozzarella, Basil, Sicilian Rouge Tomato, Whitebait Fish, Garlic, Grana Bianco
モッツアレラ、バジリコ、シシリアンルージュ、シラス、ニンニク、グラナビアンコ



Bismarc

- E. ビスマルク ¥2,100

Spinach, Mozzarella, Pancetta, Grana Bianco, Soft-Boiled Eggs
ほうれん草、モッツアレラ、パンチェッタ、グラナビアンコ、半熟卵



Quattro Formaggi

- F. クアトロフォルマッジ 蜂蜜付き ¥2,400

Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone, Grana Bianco
マスカルポーネ、モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、グラナビアンコ

※コースでご注文： + ¥300

*If you order in the course, please add 300 yen.



シェフのおすすめ

Gorgonzola with figs

- G. ゴルゴンゾーラとイチジクの赤ワイン煮 ¥2,600

Mozzarella, Fig Compote, Gorgonzola, Grana Bianco, Walnuts
モッツアレラ、イチジクの赤ワイン煮、ゴルゴンゾーラ、グラナビアンコ、クルミ

※コースでご注文： + ¥500

*If you order in the course, please add 500 yen.



◇表示価格は税込価格となっております。◇写真はイメージです。
◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。
◇メニューは、季節と仕入れ状況により変更させていただく場合がございます。

*Photos are sample images. * Prices include taxes.

*If you have any allergies, please notify our staff.

*Menu items may be modified in accordance with the season and inventory at hand.

Pasta パスタ

◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。
*If you have any allergies, please notify our staff.

バゲット Baguette 1 ピース ¥200

人気 No.1

Spaghetti with Sicilian Rouge Tomato and Basil, Parmigiano Reggiano

- A. シシリアンルーージュとバジリコのトマトソース ¥1,900
スパゲッティニ
2種類のトマトを使って仕上げるシンプルなトマトソース。

Spaghetti with Clams, Sicilian Rouge Tomato and Seaweed

- B. 国産あさりとシシリアンルーージュ、 ¥1,900
生のりのボンゴレビアンコ スパゲッティニ
アサリの旨味にフレッシュトマトの酸味と生のりの香りを合わせたソース。

Risotto with Parmigiano Reggiano Cheese and Italian Rice.

- C. パルミジャーノレッジャーノチーズと ¥1,900
国産イタリア米のリゾット
イタリアチーズの王様パルミジャーノレッジャーノをダイレクトに味わう、チーズ好きに捧げるリゾット。

Spaghetti Carbonara with Egg Yolk and Pancetta

- D. 濃厚卵黄とパンチェッタのカルボナーラ ¥1,900
スパゲッティニ
本場のレシピに習い、クリームを使わず卵とチーズで仕上げる濃厚なソース。



◇表示価格は税込価格となっております。◇写真はイメージです。

- E. イタリア伝統のミートソース ¥2,200
ボロネーゼ タリアテッレ

牛挽肉をベースに、香味野菜とトマトで煮込んだボローニャ伝統のソース。

※コースでご注文: +¥300

*If you order in the course, please add 300 yen.

Spaghetti with Snow Crab, Zucchini and Tomato Cream Sauce

- F. ズワイ蟹とズッキーニのトマトクリーム ¥2,400
スパゲッティニ

トマトの酸味とクリームのコク、ズワイ蟹の旨味を感じるソース。

※コースでご注文: +¥500

*If you order in the course, please add 500 yen.

Cold Pasta Federini with Fruit Tomatoes and Mozzarella from Shiranuka Dairy Farm

- G. フルーツトマトと白糠酪恵舎のモッツァレラチーズの ¥2,400
冷製パスタ フェデリーニ

※コースでご注文: +¥500

*If you order in the course, please add 500 yen.

Tagliatelle with Shrimp, Porcini and Bisque Cream Sauce

- H. 天然赤海老とポルチーニ茸のビスククリーム ¥2,600
タリアテッレ

甲殻類のエキスとポルチーニ茸の香りを纏ったクリームソース。

※コースでご注文: +¥700

*If you order in the course, please add 700 yen.

Cold Pasta Federini with Caviale Italiano

- I. イタリア産キャビアの冷製フェデリーニ ¥2,900

日本で培われたイタリアンの一つと言えば冷製パスタ。スパゲッティより細めのフェデリーニに貝類のエキスを纏わせ、イタリア産のキャビアを惜しげもなくのせ、ブラッドオレンジの香りとおアサツキをアクセントに添えました。ラグジュアリーな一皿です。

※コースでご注文: +¥1,000

*If you order in the course, please add 1,000 yen.

Main dish メイン料理

◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。
*If you have any allergies, please notify our staff.

バゲット Baguette 1ピース ¥200



Iwate Pref Iwai Chicken Thigh Cacciatore Stewed Hunter's Style with White Wine Vinegar.
A. 岩手県産 'いわいどり' もも肉のカチャトーラ ¥2,900
白ワインビネガーを利かせた猟師風煮込み



Kagoshima Pref 'Satsuma Chami Pork' Loin Scaloppine
B. 鹿児島県産 '薩摩茶美豚' ロースのスカロッピーネ ¥2,900
檸檬とバターソース ローズマリーの香り



Pan-fried Swordfish in Herb Breadcrumbs
C. 天然メカジキの香味パン粉焼き ¥2,900
濃厚なピスタチオペーストと鰹節の香り



シェフのおすすめ

Beef Cheeks Stewed in Red Wine with Fonduta Sauce

D. Due to the recent social situation, it has been difficult to receive ingredients for this menu. We have stopped offering it.
こちらのメニューは、昨今の社会情勢により食材の入荷が困難な状態が続いておりご提供を中止させていただいております。+ ¥500
*If you order in the course, please add 500 yen.



当店人気商品

Saroma Black Beef Thighs Tagliata with Wild Arugula and Parmigiano Reggiano.
E. 北海道産 "サロマ黒牛" ロースのタリアータ ¥3,900
淡路島の藻塩と檸檬で

※コースでご注文: + ¥1,000
*If you order in the course, please add 1,000 yen.

