

NOVITA FARFALLONE

FOOD MENU

【看板メニューその1 / ビーフシチュー】

ノヴィータのデミグラスソースは、仔牛の骨・筋・鶏ガラ・ミルポワ野菜を、丁寧に下処理し、じっくり煮つめます。この時、コラーゲンたっぷりの松阪牛のテールをまるごと1本、一緒に炊き上げることで、深みのある味わいとなります。ビーフシチューは、このデミグラスソースをふんだんに使った、お店の看板メニューとなっています。

ビーフシチュー ¥1,600

...

【看板メニューその2 / 松阪牛テールシチュー】

尾椎【びつい】とはしっぽの骨の名前で、付け根の第一尾椎が一番大きいサイズになります。

第一尾椎 ¥2,300、第二尾椎 ¥2,000、第三尾椎 ¥1,800 (週に1度の入荷しかございません)

【野菜料理】

| | |
|-------------------|--------|
| バーニャカウダー | ¥1,150 |
| チーズフォンデュ | ¥1,150 |
| *パン追加 | ¥250 |
| カプレーゼ | ¥650 |
| フレッシュ野菜のサラダ | ¥800 |
| 生ハムサラダ | ¥1,200 |

【オードブル(冷製)】

| | |
|----------------------|---------------|
| パテ・ド・カンパーニュ | ¥600 |
| チーズ3種盛り・5種盛り | ¥900・¥1,700 |
| オードブル3種盛り・5種盛り | ¥1,100・¥2,000 |

【オードブル(温製)】

| | |
|-------------------------|------|
| 松阪牛ポテトコロッケ (2ヶ) | |
| (松阪牛の脂をまぜこんだコロッケ。限定5食。) | ¥350 |
| 小海老フリット | ¥450 |
| ポテトフライ | ¥450 |
| 若鶏フリット | ¥650 |

【ストーブ料理】

| | |
|----------------------------------------------|--------|
| 若鶏と野菜のコンソメ煮 | ¥1,150 |
| (季節の野菜をふんだんに使い、ストーブ料理の特徴である、素材のうまみを凝縮しています。) | |
| 魚介類と野菜の蒸し煮 | ¥1,500 |

【パスタ】 ※大盛り + ¥250

オイルソース

| | |
|-----------------------|--------|
| ペペロンチーノ | ¥850 |
| 若鶏とジロール茸のオイルソース | ¥1,200 |
| 生ハムとレタスのペペロンチーノ | ¥1,300 |

トマトソース

| | |
|------------------------|--------|
| ベンネアラピアータ | ¥1,200 |
| 鴨のラグーソース | ¥1,350 |
| モッツァレラと茄子のトマトソース | ¥1,350 |

クリームソース

| | |
|------------------------|--------|
| ホタテの明太子クリーム | ¥1,450 |
| カルボナーラ | ¥1,450 |
| サーモンのクリーム | ¥1,550 |
| ワタリガニのトマトクリームパスタ | ¥1,800 |
| 手長海老のバジルクリームソース | ¥1,900 |

【ピッツア】

| | |
|---------------|------|
| マルゲリータ | ¥600 |
| フォルマッジョ | ¥600 |

【リゾット】

| | |
|------------------------|--------|
| カルボリゾットミネストローネ添え | ¥1,200 |
| 若鶏とジロール茸のリゾット | ¥1,300 |
| ホタテとお野菜のリゾット | ¥1,350 |

【パン】

| | |
|--------------------|------|
| バケット2ヶ | ¥250 |
| ガーリックトースト2ヶ | ¥400 |
| トマトのブルスケッタ2ヶ | ¥600 |



NOVITA FARFALLONE

DRINK MENU

【ビール】

| | |
|-------------------------------|------|
| ザ・プレミアムモルツ 樽生 | ¥550 |
| モレッティー (イタリア最古のビール会社のビール) ... | ¥750 |
| オールフリー (ノンアルコール) | ¥550 |
| モレッティ (ノンアルコール) | ¥680 |

【ウイスキー】

ロック・水割りでもお楽しみいただけます。

| | |
|---------------|------|
| カクハイボール | ¥450 |
| 知多ハイボール | ¥600 |

【カクテル】

| | |
|------------------------------|----------|
| ブルガルドライモヒート (ホワイトラム・ソーダ・ライム) | all ¥450 |
| カシスオレンジ (カシス・オレンジ) | |
| カシスソーダ (カシス・ソーダ) | |
| ジントニック (ジン・トニック) | |
| ジンバック (ジン・ジンジャー) | |
| スカイウォッカトニック (ウォッカ・トニック) | |
| モスコミュール (ウォッカ・ジンジャー) | |
| ブルドッグ (ウォッカ・グレープ) | |
| ファジーネーブル (ピーチ・オレンジ) | |
| ピーチウーロン (ピーチ・ウーロン) | |
| シャンディーガフ (ビール・ジンジャー) | |
| レッドアイ (ビール・トマト) | |
| アペロールオレンジ (アペロール・オレンジ) | |
| アペロールグレープフルーツ (アペロール・グレープ) | |
| ライチソーダ (ライチ・ソーダ) | |
| ライチグレープ (ライチ・グレープ) | |
| カルアミルク | |
| キール (白ワイン・カシス) | |
| キールロワイアル (スパークリング・カシス) | |
| カンパリオレンジ (カンパリ・オレンジ) | |
| カンパリソーダ (カンパリ・ソーダ) | |
| スプモーニ (カンパリ・グレープ) | |

【ノンアルコールカクテル】

| | |
|----------------------------|----------|
| カラントオレンジ (カシス・オレンジ) | all ¥450 |
| カラントソーダ (カシス・ソーダ) | |
| カラントウーロン (カシス・ウーロン) | |
| シャーリーテンプル (グレナデン・ソーダ) | |
| マンゴーオレンジ (マンゴー・オレンジ) | |
| マンゴーピーチ (マンゴー・ピーチ) | |
| サルトガクラー (ライム・ジンジャー) | |
| オレンジフラワー (グレナデン・オレンジ・トニック) | |

【自家製のお酒】

| | |
|-------------------------------------------------------------------|------|
| サングリア | ¥450 |
| クランベリー、リンゴ、モモなどのドライフルーツを、 赤ワインで漬けた、フレーバードワイン。 ロック、ソーダ割りどうぞ。 | |

| | |
|-----------------------------------------------------|------|
| レモンチェッコ | ¥450 |
| レモンを、白ワインと、ウォッカ、シロップで漬けた、 さわやかな味わい。ロック、ソーダ割りどうぞ。 | |

【ソフトドリンク】

| | |
|------------------------|------|
| ウーロン茶 | ¥280 |
| リンゴ 100% | ¥350 |
| オレンジ 100% | ¥350 |
| グレープフルーツ 100% | ¥350 |
| ウィルキンソンジンジャーエール | ¥350 |
| トニックウォーター | ¥350 |
| サンペレグリーノ (500ml) | ¥750 |

【カフェ】

| | |
|------------------------|------|
| コーヒー (HOT / ICE) | ¥350 |
| エスプレッソ | ¥400 |
| カプチーノ | ¥650 |
| カフェモカ | ¥650 |

【信州原産 100%ドリンク】

ワイングラスでお楽しみください。
果樹王国長野県の最適栽培地より収穫された、風味・肉質ともに
優良な果物を使用し、独自の技術と各製造工程における慎重な
検査と衛生管理を行って製造された、ストレートジュースです。

信州リンゴ

松本平・善光寺平産のリンゴを使用しています。

信州巨峰

独自の搾汁工程により無添加でも渋みを押さえています。

ブドウ (コンコード)

桔梗ヶ原産の香り豊かなコンコードを使用。

ブドウ (ナイアガラ)

濃縮還元していない白ワインに使われるナイアガラ種を使用。

旬摘信州洋ナシ

信州伊那谷や松本平産のラ・フランスを使用。

旬摘信州もも

佐久・小諸産の桃「川中島白桃」が原料。
加糖や濃縮還元等の加工をしていません。

