

9月のお勧めメニュー

ALFRED PERUGINI
DELICATESSEN & KITCHEN

トリュフ香るたっぷりきのこのこのスパゲティ

Spaghetti with truffle and autumn mushrooms

税別 ¥ 1 0 8 0 テイクアウト税込 ¥ 1 1 6 6

イタリア産、黒トリュフのペーストと、
今が旬の国産きのこ、
8品目を贅沢に使用した、
この季節にぴったりで、
身体にも良い本格派のパスタです。
ガーリックオイルベースのソース、
パルミジャーノチーズで仕上げます。

使用食材：

イタリア産トリュフペースト
椎茸、エリンギ、ぶなしめじ、舞茸
マッシュルーム、平茸、
えのき茸、なめこ茸、



* 日替わりスープ ¥330



* 日替わり野菜のミニサラダ ¥330

※ハートランド生やワイン各種、カクテルなどもございます！



ミラノ風カツレッツサンドイッチ

Beef cutlet Milanese Sandwich

税込 ¥ 9 8 0 税別 ¥ 1 0 5 8

カツレッツは、US産ビーフ塊肉での仕入れから、
カット、叩き、パン粉付けまで全てお店で手作り。

オーダーをいただいてから
たっぷりのオイルで揚げ焼きにし、
その他の具材とサンド。

提供時には専用袋に入れ、
半カットにして食べやすくご提供します。

使用食材：

ビーフカツレッツ、レッドオニオン、
カットトマト、レタス、サラダマヨ、
フレッシュレモンジュース、



* 皮付きポテトフライ

・ Small size ¥260
・ Regular size ¥380

* 皮付きトリュフポテトフライ

・ Small size ¥320
・ Regular size ¥450

