

## 前菜

イタリア式自家製パン \$4.00

北イタリアの伝統的な作り方で仕上げました。エクストラバージンオイルとバルサミコ酢を添えて

ガーリックブレッド \$4.00

ブルシェッタ(ブルスケッタ) \$6.00

自家製フォアグラのパテ トースト添え \$25.00

ブルーエンジェル前菜盛り合わせ (2名様用) \$40.00

プロシュット サン・ダニエーレ \$35.00

(イタリア サン・ダニエーレ地方特産 生ハム)ダイニングルームにてスライスいたします。

新鮮なカキ \$24.00

6個(半ダース)ずつ提供いたします。生ガキ、モルネイソース(チーズ風味)、キルパトリック(ベーコンとウスターソース)、フロレンティーン(フロレンス風グラタン)

和牛のカルパッチョ \$40.00

極薄にスライスしたブラックモアブランドの和牛テンダーロイン部分を自家製ソースでマリネしました。

手長エビのグリル \$45.00

一番大きな手長エビのグリル ガーリックとレモンで

サーモンのタルタル \$35.00

ロブスターのカルパッチョ \$85.00

ブルーエンジェルの特製オリジナルメニューです!活ロブスター一匹からお作りします。(殻からとったスープが付きます)

## スープ

ロブスタービスク \$28.00

ブルーエンジェル特製！自家製ロブスターのスープ

マッセルスープ (2名様より承ります、表示のお値段はお一人様分です) \$25.00

トマト、ハーブ、バジルとチリが入ったイタリアンスタイルのスープ。特製の器にて、テーブルでご提供いたします。

スキャンピビスク (2名様用) \$60.00

手長エビのスープ。新鮮な手長エビをそえて。2名様用です。

## 刺身

あわびの刺身 (100gあたり) \$12.00

サーモンの刺身 (一人前) \$15.00

刺身盛り合わせ \$25.00

すべてのお刺身にはお醤油とわさびがつきます。

シーフード盛り合わせ \$40.00

選りすぐりの新鮮な生のシーフードをイタリアンドレッシングで

## リゾット

お時間 25分ほど頂きます。

イカスミのリゾット \$38.00

新鮮なイカスミで作ったリゾット

ポルチーニ茸のリゾット \$38.00

イタリア直輸入ポルチーニ茸とトリュフオイル

マリナーラ \$45.00

シーフード盛りだくさんのリゾット

リゾット アラゴスタ (2名様ごと) \$120.00

ロブスターを丸ごと一匹使ったリゾット (約1,000グラム)

## スパゲッティ

本場イタリアの味に仕上げます

ペストソース \$25.00

自家製フレッシュバジルソースと松の実

アーリオ オーリオ \$25.00

ペペロンチーノ - チリ、ガーリック、パセリとエクストラバージンオイル

マリナラ \$35.00

シーフードとトマト、バジル、ガーリック

手長エビのスパゲッティ \$45.00

新鮮な手長エビ、ガーリック、パセリ、白ワイン、香ばしいパン粉をアクセントに

ネーロ

\$35.00

イカスミのパスタ イクラ添え

## 自家製パスタ

本場イタリアの味に仕上げます

タリアッテレ 和牛ビーフボロネーズ ソース

\$35.00

自家製パスタ タリアッテレにブラックモアブランドの和牛ビーフのミートソースをかけて

ロブスター ラビオリ

\$35.00

新鮮なロブスターの身とロブスターソースを自家製ラビオリに詰めました。

和牛ビーフラビオリ

\$35.00

グレード9+のブラックモアブランドの和牛ビーフを自家製ラビオリに詰めました。

## 魚料理

本日の魚料理

\$38.00

お客様のお好みにあわせて調理いたします。

イタリアンサラダもしくは蒸し野菜とローズマリー風味ポテトがつ

きます。

## ロブスター

刺身 (1キロあたり) \$108.00

わさびと醤油で

ボイル (1キロあたり) \$108.00

(ご用意できるまでおよそ45分ほどかかります。自家製マヨネーズ添え)

グリル (1キロあたり) \$108.00

レモンバターソースで

マルケルス or マーセラス (1キロあたり) \$120.00

(お客様のテーブルにてご用意いたします。) シャロット、ガーリック、ケイパー、トマト、白ワインとコニャックを少々

テルミドール (1キロあたり) \$108.00

マスタードとソース・シュプレーム(ホワイトソース)

ソルトアンドペッパー (1キロあたり) \$108.00

軽く衣を付けて油で揚げました

モルネイ (1キロあたり) \$108.00

グリュイエールチーズ、ソース・シュプレーム、パルメザンチーズ

北京風 (1キロあたり) \$108.00

しょうが、ガーリック、ねぎとコリアンダー

マルコ ポーロ (1キロあたり) \$120.00

(お客様のテーブルでご用意いたします) ブルーエンジェル特製料理

すべてのロブスターのお料理にはガーデンサラダか蒸し野菜が付き  
ます。

## 和牛ビーフ

すべてのフィレ肉とサーロインステーキには  
ブラックモアブランドの最高級グレード9+の  
和牛ビーフのみを使用しています。

すべての和牛ビーフのお料理には

ガーデンサラダとローズマリー風味ポテトが付きます。

**タルタル** **\$65.00**

(お客様のテーブルにてご用意いたします) 和牛肉、たまねぎ、ケイパー、フレッシュマスタード、アン  
チョビ、卵黄、ウスターソースとタバスコ

**ブラックモア 和牛ビーフ**

**サーロイン 100g あたり (グレード9+のみのご提供です)**

**\$25.00**

お肉はお客様に確認していただいた後、そのつどカットして調理いたします。

**テンダーロイン (フィレ) 100g あたり (グレード9+のみのご提供です)**

**\$30.00**

お肉はお客様に確認していただいた後、そのつどカットして調理いたします。

**タイビーフサラダ** **\$45.00**

グレード9+の和牛アイフィレ肉を美味しいタイ風ドレッシングで

**和牛フィレ ロッシーニ風** **\$80.00**

昔からある料理をブルーエンジェルで新たに生まれ変わりました。

グレード9+の和牛テンダーロイン200gにフォアグラを添えて

**和牛フィレ グリーンペッパー風味** **\$65.00**

和牛ステーキ ダイアン \$58.00

(お客様のテーブルでご用意いたします) ブルーエンジェル特製ステーキ

和牛フィレ バルサミコ風味 \$58.00

## デザート

いちごのフランベ \$30.00

(2名様用、お客様のテーブルでご用意いたします)

クレープシュゼット \$40.00

(2名様用、お客様のテーブルでご用意いたします)

ザバيوーネ \$30.00

(2名様用、イタリアのクリームデザート)

クレーム キャラメル \$15.00

いちごのグランマルニエ風味 クリーム添え \$20.00

パンナコッタ \$15.00

ティラミス \$15.00

季節のフルーツ \$10.00

ジェラート盛り合わせ \$15.00

自家製アイスクリームです