

# キッチン 梟

~ MALCON B 梟 KITCHEN ~

【営業時間:15:30~22:00(21:30L.O.) 定休日:日曜日、祝日】



名古屋・栄のど真ん中

イタリアン・洋食をベースに、  
他には無いお食事を堪能できる  
Kitchen(食堂)です

ご来店の際は

「ただいま」「おかえり」

お帰りの際には

「いってきます」「いってらっしゃい」

そんな関係性をお客様と築きたい…

お腹も心も温まる

そんなお食事と空間を提供します

街中の隠れ家になるような

お客様皆様のKitchen(食堂)です

\*表示の価格はすべて税込み価格です

\*à la carte(単品メニュー)ご注文の際に限りチャージ(自家製パン付き)/300円頂戴致します

\*アレルギー、苦手な食材をお持ちの方はスタッフまでお申し付け下さいませ

## ■ Course menu ■

### ーFUKURO シェフコースー

¥6,500

#### 前菜2品

●知多牛のカルパッチョ  
フルーツトマトと数種のハーブのソース

●鯖のコトレッタ 旬野菜と唐墨のピューレ

#### パスタ2品

●桜えびと菜の花のアーリオオーリオ 檸檬の香り  
～スパゲッティ～

●北海道蝦夷鹿のラグーロソ  
～\*ヴァローナカカオのタリアテッレ～

#### メインディッシュ

●イチボのビステッカ

#### デザート

●カッサータ

### ーFUKURO スタンダードコースー

¥3,800

#### 前菜

●海の幸と旬の果物とポータルガのシチリア風

#### パスタ

●スパゲッティニ/ズワイ蟹、プチヴェールのクリームソース

#### メインディッシュ

●みかわ姫豚のアリスタ/ネーブルオレンジと粒マスタードのソース

#### デザート

”梟”こだわり ショコラと洋酒のティラミス

### ーFUKURO スペシャルコースー

\*スペシャルコースのみ要事前予約

¥8,800

#### 前菜2品

●北海道産帆立とサルデッラの冷製トラパニ サラダ仕立て  
～フェデリーニ～

●海老と槍烏賊とプティポの温かい前菜

#### パスタ2品

●菜の花とフルーツトマトとミントのペッシュラゲー  
～\*トンナレリ～

●ピスタチオと黒トリュフ  
～\*コルツェッティ～

#### メインディッシュ2品

●真鯛と旬野菜のアクアパッツァ

●鴨肉のロースト フレッシュトマトとビネガーのソース

#### デザート2品

●金柑と檸檬のグラニテとジントニックのポンチ

●本日のデザート

\*表示の価格はすべて税込み価格

\*アレルギー、苦手な食材をお持ちの方はスタッフまでお申し付け下さいませ

\*印は自家製手打ちパスタです

\*すべてのコースに自家製パンとCAFÉが付きます

\*CAFÉは『コーヒー』or『紅茶』をお選び下さい

■à la carte(単品メニュー)■

—Appetizers—

本日のおすすめタパス	¥700～
彩り野菜の自家製ピクルス	¥500
いちご、フルーツマト、モッツァレッラブッフアラのカプレーゼ	¥1,200
季節のフルーツ、ピスタチオ、ペコリーノ・ロマーノのサラダ	¥1,300
鱈とクミンのスカパーチェ	¥1,000
ヤリイカとネーブルオレンジ、ポットルガのシチリア風	¥1,400
知多牛一枚肉のカルパッチョ フレッシュトマトソース	¥2,200
ムール貝とプティポアのグリーンポタージュ	¥1,300
本日のパテ・ド・カンパーニュ	¥1000～
サルシッチャのグリエとレンズ豆	¥1,200
トリッパと白インゲンのトマト煮込み	¥1,300
みかわ姫豚とオリーブの白ワイン煮込み	¥1,400
オマールと赤海老のトマトソースと法蓮草のトリコロレラザニア	¥1,600
アンティパストミスト(2人前～)	¥1800～
フロマージュ盛り合わせ 2種/¥1000 3種/¥1,500 4種/¥2,000	

\*表示の価格はすべて税込み価格です

\*à la carte(単品メニュー)ご注文の際に限りチャージ(自家製パン付き)/300円頂戴致します

\*アレルギー、苦手な食材をお持ちの方はスタッフまでお申し付け下さいませ

—Pastas—

\*印は自家製手打ちPASTAです

*トンナレッチ/菜の花とペッシェラグーのアラビアータ	¥1,400
*ヴァローナカカオのタリアテッレ/蝦夷鹿のラグー軽いクリーム仕立て	¥2,000
*オレキエッテ/サルシッチャとロマネスコのバターソース	¥1,500
*コルツェッティ / ピスタチオと黒トリュフ	¥2,800
スパゲッティーニ/ずわい蟹、プチヴェールのクリームソース	¥1,400
スパゲッティーニ/イタヤ貝とルッコラとモッリーカ アーリオオーリオ	¥1,500
スパゲッティーニ/貧乏スパゲッティーニのトリュフかけ	¥1,600

—Main Dishes—

真鯛と旬野菜のアクアパッツァ	¥1,700
みかわ姫豚のアリスタ ネーブルオレンジと粒マスタードのソース	¥1,800
厳選牛のビステッカ	カイノミ(100g～) ¥2,500～ イチボ(100g) ¥3,200
鴨肉のロースト	¥3,000

— Desserts —

★印はフェアMENUです

★FUKUROオリジナルショコラ	各¥800
A:和三盆黄柚子、数種の木の実のテリーヌ	
B:ラム酒香るショコラ・ノワール アフォガート仕立て	
★”梟”こだわり ショコラと洋酒のティラミス	¥700
本日のショーケースデザート各種(スタッフまでお問い合わせ下さい)	¥600～
自家製アイスクリーム(和三盆バニラ/イタリア産ピスタチオ)	¥400

## ■ Drink menu ■

### — Beer —

モレッティ	¥700
モレッティIPA	¥900
サッポロ黒ラベル	¥500
エビスプレミアムブラック	¥600

### — Wine by Glass —

スパークリング	} STAFFまでお問い合わせください	¥550～
白		¥500～
赤		¥500～

### — Cocktail —

ハイボール	¥600
ジントニック	¥600
レモンサワー	¥600
オペレーター	¥600
キティ	¥600
*その他 STAFFまでお問い合わせください	

### — Japanes —

焼酎グラス (芋・麦)	¥600～
-------------	-------

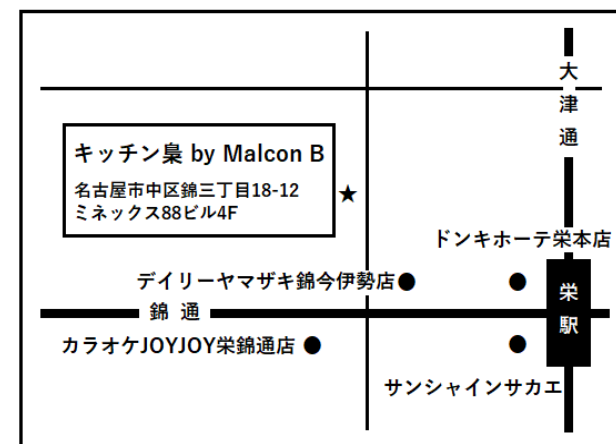
### — Non-alcohol —

ノンアルコールビール	¥500
YOGA(洋梨・アプリコット・マンゴー&ピーチ)	¥500
コーラ	¥400
ジンジャエール(甘口)	¥400
ブレナムジンジャエール(世界一辛いジンジャエール)	¥900
ウーロン茶	¥400

\*表示の価格はすべて税込み価格です

\*à la carte(単品メニュー)ご注文の際に限りチャージ(自家製パン付き)/300円頂戴致します

\*アレルギー、苦手な食材をお持ちの方はスタッフまでお申し付け下さいませ



HP:<http://www.fukuro-kitchen.jp>

