

ITALIAN IZAKAYA  
MIKIYA  
MENU DI ITALIANO

前菜 ANTIPASUTO

カプレーゼ

イタリア産ブッラータモッツアレラ  
自家製トマト・ジェノベーゼ

¥ 600～

カルパッチョ

本日の新鮮魚介のカルパッチョ  
サラダ仕立て

¥ 700～

マグロのタルタル

マグロと新鮮野菜の温玉サラダ

¥ 800～

熟成生ハムのサラダ

イタリアパルマ産最高級熟成生ハム

¥ 900～

魚介のフリット

魚介をビールを使ったフリット  
エシャロットソース

¥ 800～

アランチーニ

キノコリゾットのライスコロッケ

¥ 700～

モッツアレラとトマトのバケット

バジルとアンチョビのバターソース

¥ 700～

サルシッチャグリル

イタリア産香草入りソーセージ

¥ 700～

旬野菜のバーニャカウダー

自家栽培の旬野菜のグリル  
バーニャカウダーソース

¥ 700～

パルマ産 生ハム

イタリア産パルマ最高級熟成生ハム

¥ 800～

フグのフリット

能登産フグと白子のフリット  
エシャロットソース

¥ 900～

アスパラと生ハム

温玉黒トリュフ

イタリアの至高の組み合わせ

¥ 800～

本日イタリアン煮物

旬食材のイタリアンの家庭料理

¥ 600～

ITALIAN IZAKAYA

# MIKIYA

MENU DI ITALIANO

## パスタ

## PROMOPIATTO

### アマトリチャーナ

¥1300

パンチェッタのチーズたっぷりトマトソース

### ジェノベーゼ

¥1300

新鮮バジルのジェノベーゼソース

### ボロネーゼ

¥1300

3種の挽肉と旬野菜のミートソース  
温玉添え

### カルボナーラ

¥1300

パンチェッタと舞茸 温玉添え

### ペペロンチーノ

¥1300

魚介と旬野菜 唐辛子とにんにく  
桜エビorからすみ添え

### トマトソース

¥1300

魚介と旬野菜 イタリア産トマト  
桜エビのフリット

### 生ウニのアーリオオーリオ

¥1600

一番人気 生うに セミドライトマトと濃厚ペペロンチーノ

### ペペたま

¥1400

パンチェッタと卵のペペロンチーノ

### 旬食材のクリームソース

¥1400

魚介orお肉と旬食材のクリーム

### 牛スジのラグー

¥1400

牛スジの赤ワイン煮込み 温玉添え

### インディアンパスタ

¥1400

三喜屋カレーと挽肉のパスタ

### 明太子クリーム

¥1400

北海道産贅沢生明太子

### じゃがいもニョッキ

¥1200

ゴルゴンゾーラソース

### 季節のリゾット

¥2000~

シェフ特製 本場旬食材のリゾット  
2人前から



ITALIAN IZAKAYA  
MIKIYA  
MENU DI ITALIANO

メイン SECONDO PIATTO

マグロのカツレツ

¥1400

一番人気 ピスタチオとパン粉で揚げた香ばしいカツレツ  
バルサミコとジンジャーソースで

本日の鮮魚のソテー

¥1100

皮目パリパリのソテー  
本日のシェフ特製ソース 旬野菜を添えて

鶏モモのソテー

¥1300

パリパリ、中ジューシー  
本日のシェフ特製ソース 旬野菜を添えて

豚ロースステーキ

¥1300

低温調理でやわかいステーキ  
さっぱりイタリアンソース

子鹿のロースト

¥1700

中津川産子鹿 赤ワインソース  
旬野菜とジャガイモのピューレを添えて

和牛のタリアータ

¥1900

黒毛和牛のタリアータステーキ  
バルサミコ酢と特製ソース  
旬野菜とジャガイモのピューレを添えて

ソフトクラブシュリンプ

¥1200

殻まで食べられるエビのオープン焼き  
イタリアンソース

季節のドルチェ

¥400

シェフ特製季節のデザート