

La Voce 名物！北海道 十勝 いけだ牛 褐毛和種

いけだ牛とは、最高の霜降りを目指す和牛ではありません。程よい良質の脂でありながら、和牛本来の風味と柔らかさ、そして何より赤身のおいしさを楽しめるのが、最大の魅力です。

年間250頭程度しか出荷されていない貴重な牛であることには違いありません。

LA VOCEの NEWスタイル スタッフにお好きなサイズと調理法をお伝え下さい！

年末年始特別企画！

極上の背肉！この時期限定の旨味爆弾！

特選ロース

限定特価！ 100g / ¥2900

① **炭火焼** (厚切り)

レモンとサルサベルテであっさりどうぞ

② **タリアータ** (薄切り)

十勝マッシュルームとエシャロットソース



こちらもおすすめ メイン料理 *Secondi Piatti* ① 1~2名様 ② 3~4名様

- ・本日の鮮魚 と 大海老のオーブン焼き 貝類とサフランのスープ仕立て ① ¥2500
- ・北海道産 合鴨胸肉(① 200g ② 450g)のロースト ① ¥2800 ② ¥5000
- ・一日数量限定 江別産骨付き奄夢豚ロース肉グリル (約400g) ① 3200
- ・愛媛県 シカロース ヘーゼルナッツ入りパン粉焼き ① ¥2900

消費税8%は表示価格には含まれておりません

～前菜 Antipasti～

盛りだくさん前菜8種盛り合わせ	¥1,400
本日 鮮魚のカルパッチョ盛り合わせ	¥1,800
北海道産合鴨のパテ 自家製ピクルスと	¥1,100
タラの白子フリット ジャガイモピューレと生うに	¥1,300
柔らかいいけだ牛ローストビーフ	¥1,500
水牛フッラータチーズのカスレーゼ	¥1,600
パルマ産生ハムと季節のフルーツ ゴルゴンゾーラチーズのサラダ	¥1,500
パルマ産生ハム サラミの盛り合わせ5種盛り合わせ	①¥1000 ②¥1800
ソフトシェルクラフのフリット レモンとからすみパウダーかけ	①¥1000 ②¥1800
契約農家のお野菜 バーニャカウダ	¥1,000
自家製ポルケッタと揚げパン(豚バラ肉を香草とニンニクで焼き上げた自家製ハム)	¥900
スパイシーポテトフライ 又は ライスコロッケ(3ヶ) 又は ピクルスとオリーブ	¥600
パンチェッタを巻いた大海老の香草パン粉焼き 1本	¥600

～パスタ料理 Pasta Fresca～ (パスタ基本100g)

スパゲッティーニ	オマール海老の入った海の幸いっぱいのパスカトーラ 大盛り無料!	¥3,500
スパゲッティーニ	お野菜たっぷりのトマトソース ベジタリアン好み	¥1,300
タリオリーニ	赤エビと九条ネギ 生うにクリームソース 生うに添え	¥2,000
タリオリーニ	金目鯛と菜花 アーリオオーリオ 自家製カラスミ添え	¥1,800
パッパルデッレ	いけだ牛と十勝マッシュルームのラゲー	¥1,500
フェットチーネ	伝統的なローマ風 カルボナーラ	¥1,500
アニョロッチェ(鴨肉ラビオリ)	トリュフバター和え フォワグラソテー添え	¥1,800
ニョッキ	4種類のチーズクリーム クアトロフォルマッジオ	¥1,600
ラザニア	たっぷりのモッツァレラチーズで焼き上げます	¥1,300
リゾット	いろいろなキノコのベーコン ゴルゴンゾーラリゾット	¥1,500