

BAR MENU

amico
バル
OPEN

前菜&アラカルトメニュー

イタリア
生ハム

サラダ



パルマ産15ヶ月熟成
山賊の生ハムサラダ **¥950**
(¥1,045税込)

イタリア
生ハム

冷菜



パスタやピザのトッピング
にもオススメです!

パルマ産15ヶ月熟成生ハム
レギュラー **¥880** ハーフ **¥520**
(¥968税込) (¥572税込)

サラダ



パルメザンチーズたっぷり
プレミアムシーザーサラダ **¥695**
(¥765税込)

冷菜



フレッシュトマトと
モッツアレラの
カプレーゼ **¥580**
(¥638税込)

サラダ



生野菜グリーンサラダ
¥630 (¥693税込)

冷菜



鶏白レバーのパテ **¥450**
(¥495税込)

冷菜



自家製ピクルス
¥280 (¥308税込)

冷菜



パルマ産生ハムが乗った
バジルポテトサラダ **¥350**
(¥385税込)

冷菜



とちお名物 / おぼろ豆腐
うどんソース **¥380** (¥418税込)



NHK などテレビで9回紹介!

とちおフォンデュ

バケットor栃尾あぶらげよりお選び下さい。

ゴーダ、グリュイエールなど4種類のチーズをamico独自にブレンド、明治22年創業、栃尾の老舗味噌醤油醸造元「三崎屋」さんのもろみを隠し味に使用した「超濃厚」な味わいが人気のロングセラー商品です。

¥1,050
(¥1,155 税込)



バケットおかわり **¥220 税込**

**当店
推奨**

牛フィレ肉とフォアグラの ロッシーニ <1日限定5食>

「ロッシーニ」とは、『セビリアの理髪師』や『ウィリアム・テル』など有名なイタリアオペラの作曲家ジョアキーノ・ロッシーニ (Gioachino Rossini, 1792-1868) のこと。彼は若当代一の流行作曲家になった天才ですが、食べ物に対しての情熱から、37歳にして美食家へ転身したという経歴の人物でもある。

レアの状態に焼き上げた牛ヒレ肉の上にソテーしたフォアグラを乗せ、付け合せにジャガ芋を使用、フォンドヴォーベースの濃厚ソースに甘口のマデイラ・ワインで風味を加えた芳醇なソースで仕上げる当料理を考案した。



**当店
推奨**

ディナータイム限定

¥1,980 (¥2,178 税込)



ディナータイム限定

肉バルの牛グリルステーキ

200g **¥1,580** (¥1,738 税込) 300g **¥2,150** (¥2,365 税込)

イタリア
ローマ



ディナータイム限定

豚バラ肉の香草ロースト・ポルケッタ
ステーキ 300g **¥950** (¥1,045 税込)

当店
推奨



暖菜

ゴルゴンゾーラチーズの
ニョッキ ¥460 (¥506税込)

暖菜



ホロホロ柔らかくなるまで煮込んだ
牛すね肉の赤ワイン煮込み ¥850 (¥935税込)

暖菜



当店
推奨

揚げ



長さ100センチ/
ロングソーセージ ¥850 (¥935税込)

とちお米のアランチーニ
モッツアレラチーズ入り 2ケからご注文可
1ケ ¥220 (¥242税込)

小海老と
キノコの
アヒーゴ
¥680 (¥748税込)



暖菜

当店
推奨

揚げ



若鶏のから揚げ ¥390 (¥429税込)
ニンニクを効かせた柔らかく
ジューシーな自家製ボリューム唐揚げ (180g)

揚げ



山盛りポテトフライ ¥380 (¥418税込)
白トリュフ塩仕立て

残ったソースと
合わせてどうぞ!



自家製フォカッチャ 1ヶ ¥60 (¥66税込)
※2ヶからご注文できます。

ガーリックバターを贅沢にたっぷり
ジュューシー&超濃厚な味わい!

大人気
逸品



極上ガーリックトースト
¥380 (¥418税込)

たっぷり / 枝豆 300g ¥350 (¥385税込)
シチリア産の塩使用

