

FOOD MENU

前菜

- きのこマリネ ¥350
スタンダードな一品です
- キャロット ラベ ¥350
細切り人参のサラダ
- ウフ・マヨ ¥350
半熟卵のマヨネーズソース
- かぼちゃ南瓜漬け ¥400

- オリーブ ¥400
酒店の自家製です

- ピクルス ¥400
オリジナルな一品

- カボナータ ¥400
野菜のトマト煮(冷蔵or冷蔵お好みで)

- フリッタータ ¥500
イタリア風煎餅

- ニシンのエスカベッシュ ¥500
白ワインのお供に

- タコとセロリのマリネ ¥500
お酒のおつまみにどうぞ!!

サラダ

- 塩キャベツとトマトのサラダ ¥580
さっぱり塩ドレッシングで

- 名物** ときわポテトサラダ ¥580
定番おつまみサラダ

- 野菜たっぷり農園サラダ ¥800
松マスタードドレッシングで

- パーニャカウダ ¥850
自家製アンチョビソース



肉料理

- ソーセージ盛り ¥800
みんな大好き、どのお酒にもぴったり!
- 宮城森林鶏 ¥900
健康計・低カロリーの森林鶏をどうぞ!
- 牛肩ロースステーキ (400g) ¥1,380
ボリューム満点ビッグサイズ

熟成肉料理

雪のエネルギーで肉を熟成させました。
旨みやまろやかさがたまらない一品になっています。

- 熟成雪室サーロインステーキ (200g) ¥2,380

- 熟成雪室ハラミステーキ (200g) ¥1,980

あつあつ アヒージョ バケットも一緒にいかが?

- ベーコンときのこのアヒージョ ¥580
やめられない一品

- エビのアヒージョ ¥700
アヒージョの定番



FOOD MENU

イタリアンホルモン

- ときわ亭の味噌ホルモンチーズ焼き ¥900
ときわ亭の定番メニューをイタリアンで!
- ときわ亭ホルモンのアヒージョ ¥600
洋食とホルモンの融合、バケットも一緒にいかが?
- ネギ塩ホルモンベベロンチーノ ¥950
意外な組み合わせ!

一品料理

- 椎茸香草パン粉焼き ¥500
ハーブの香りをお楽しみは

- 生ハム、サラミ盛り ¥680

- エビとアボカドのタルタル ¥680
エビとアボカドが絶妙にマッチする

- パテドカンパーニュ ¥680
田舎風パテです

- 本日のカルパッチョ ¥680
スタッフに聞いてね

- ムール貝ワイン蒸し ¥680
やみつきになる一品

- チーズ盛り合わせ ¥780
ワインのおつまみにどうぞ!

- バケット ¥200
アヒージョと一緒に

- 名物** ウニのせアンチョビバタートースト ¥680
高級感を味わってください

- ピザトースト ¥580
定番トースト

- エビマヨトースト ¥680
フリフリ感がたまりません

- あつあつ** エビマカロニグラタン ¥780
昔ながらのグラタン

揚げ物 ビールのおつまみに

- フライドポテト ¥500
- オニオンリングフライ ¥500
- イカのフリット ¥500

麺・飯

- トマトソースパスタ ¥700
ジェノヴァソースかけ

- あつあつ** ときわのナポリタン ¥800
スクランブルエッグのせ、シメの一品

- フレッシュトマトの塩ラーメン ¥650
さっぱりイタリア風

- 雲丹クリームリゾット ¥1,380
濃厚クリームソースがたまりません

デザート

- アイスクリーム(バニラ) ¥300

- シャーベット(マンゴ) ¥300

- チョコレートブラウニー ¥300

※別途お通し代を頂戴いたします。 ※税別価格で表示しております。

※別途お通し代を頂戴いたします。 ※税別価格で表示しております。