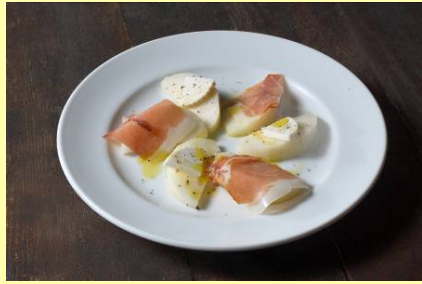




# いばらきの梨～恵水～ フェア



## 恵水梨と熟成リコッタチーズ&スモーク生ハムの前菜

700円

ジューシーで甘い恵水梨と、リコッタチーズと生ハムの塩気が二重奏のように交互に追いかけて、魅力を引き出し続けます。たっぷりと滴る果汁を贅沢にお楽しみいただけます。

## インサラータ・リーゾ～恵水梨とお米のサラダ仕立て

500円

レモンを利かせ、塩気のあるツナ、ボンレスハム等を和えてさっぱりとした味わいのイタリアの定番“お米のサラダ”に細かくカットした恵水梨を加えました。ライスサラダのほのかな酸味に時折混ざる恵水梨の甘みが、楽しい食感を演出します。



## グリル野菜と恵水梨のマリネ～エスプレッソ煮卵添え

800円

パプリカ、ズッキーニのグリルマリネに、特製の“エスプレッソ煮卵”と“コーヒーマヨネーズ”を和えた、これぞBAR DEL SOLEなビターで個性豊かな組合せに、さりげなく恵水梨が甘みを加えています。クセになる不思議なフレーバーのエスプレッソ煮卵、ぜひご体験ください

## サルデーニャ産カラスミと恵水梨のペペロンチーノスパゲッティ

1100円

南イタリアのサルデーニャ特産カラスミを使った伝統的なペペロンチーノスパゲッティに細かくカットした恵水梨をトッピングしました。みずみずしく、シャリとした食感の恵水梨がアクセントになり、食欲を掻き立てられるパスタに仕上がりました。



## サルシッチャと恵水梨のソテーサンド

～バルサミコソース

850円

肉の旨味が凝縮されたサルシッチャに、焼いた恵水梨をサンドし、バルサミコソースをあしらいました。加熱することで食感が柔らかく変化する恵水梨とサルシッチャから溢れ出す、果汁&肉汁の相性が抜群です。