

SEASONAL MENU

autumn

秋季限定、旬を楽しむパスタ

産地直送の農園野菜や、新鮮な食材。
素材のおいしさをふんだんに感じられる、
当店シェフおすすめの季節限定パスタをご堪能ください。

ALL
¥1680



Salmon & Sweet Potato
Arrabbiata

秋鮭とさつまいもの
アラビアータ

脂ののった秋鮭にカリッと揚げたさつまいもを
ピリ辛のソースで仕上げました。秋を感じる一皿に。



Daisen Chicken & Maitake
Wasabi Cream Pasta

大山鶏ミンチと舞茸の
わさびクリームパスタ

大山鶏のもも肉とむね肉、舞茸を濃厚な
クリームソースに。わさびが爽やかに香ります。



Tsuchi

SEASONAL MENU

autumn

秋季限定、旬を楽しむパスタ

産地直送の農園野菜や、新鮮な食材。
素材のおいしさをふんだんに感じられる、
当店シェフおすすめの季節限定パスタをご堪能ください。

ALL
¥1680



Clam & Eggplant
Yuzu Pepper Pasta

むきアサリと長茄子の 柚子胡椒和風パスタ

旬の長茄子とプリプリのアサリのむき身を
自家製の出汁醤油と柚子胡椒で仕上げました。



Seared Mackerel Puttanesca
炙りサバのプッタネスカ

炙りにした脂ののったサバを定番の
プッタネスカソースと絡めてお召し上がりください。



Salsiccia & Pumpkin Cream Pasta
- Rosemary Breadcrumbs -

サルシッチャとカボチャのクリームパスタ ～ローズマリーのパン粉のせ～

自家製のサルシッチャをベースに濃厚なクリームソースと
カボチャの甘みが食欲をそそります。



CHEESE

Tsuchi Cheese Platter

Tsuchiの チーズ盛り合わせ

全13種類からお好きなチーズをお選びください。
ぜひワインとのペアリングもお試しくささい。

チーズ5種盛り

1人前 1090
2人前 2180

チーズ3種盛り

1人前 690
2人前 1380

下記からチーズをお選びください



Camembert Cheese
カマンベールチーズ

クリーミーでまろやかな味わいと、
やわらかな食感が特徴。



Creamy Red Brielette
ブリエッテクリーミーレッド

バターのようなコクと、
とろりとした食感を楽しめます。



Brie
ブリー

しっかりとした豊かな味。
とてもクリーミーな食感のブリー。



Roquefort
ロックフォール

濃厚な旨みとシャープな風味をもつ、
フランス産ブルーチーズ。



Pepper Jack
ペッパージャック

ハラペーニョなどの香辛料を加えた、
ピリッと辛いクリーミーなチーズ。



12-Month Aged Mimolette
ミモレット 12か月熟成

12か月熟成ならではの、
濃厚なコクと旨み。



Comté
コンテ

やさしい甘みと旨みを楽しめる、
フランスを代表するチーズ。



Smoked Cheese
スモークチーズ

香ばしい燻製の香りと、
まろやかなコクが楽しめます。



Goat Cheese
シェーブルチーズ

爽やかな酸味となめらかな
口当たりの山羊乳チーズ。



Honey & Pistachio
Cream Cheese
ハニー&ピスタチオ
クリームチーズ

はちみつと、
香ばしいピスタチオ入り。



Lemon & Coconut
Cream Cheese
レモン&ココナッツ
クリームチーズ

爽やかなレモンと、
ココナッツの食感を楽しめます。



Apricot & Almond
Cream Cheese
アプリコット&アーモンド
クリームチーズ

甘酸っぱいアプリコットと、
香ばしいアーモンド入り。



Herbs & Spices
Cream Cheese
ハーブ&スパイス
クリームチーズ

爽やかな酸味に、
ハーブとスパイスが香ります。

Tsuchi