

# GOOD MORNING CAFE DINNER MENU

価格は全て税込です Including tax

## NIBBLES



ウフマヨ 旨味アンチョビのアイオリ Ouef Mayonnaise with Umami Anchovy Aioli	450
しらすとパルミジャーノのクロカンテ Crispy Bread with Whitebait and Parmesan	650
ゴボウのジンジャーピクルス Ginger Pickles with Burdock Root	600
岩姫サーモンとクリームチーズのリエット Rillettes of Rock Princess Salmon and Cream Cheese	800
上天草産コノシロのブルスケッタ Bruschetta with Kamiamakusa Konoshiro 小肌の成長魚で程よい脂乗りの身質が特徴。 柑橘酢で、辛口サラミのリコッタを合わせたピンチオスタイル。	750
水タコのアラビアータ風 生七味の香り Octopus "Arrabbiata" Style with Fresh Shichimi Peppers	950
パン各種 Breads	600
フォルマッジミスト (チーズ少量盛り合わせ) Various Cheeses or Small Cheese Selection	2200 単品500~700

## GRIGLIA こだわり食材のグリル料理



GMCビッググリルプラッター  
GMC Big Grill Platter  
8500 / HALF 5800

四万十ポークのサルシッチャ 薙焼き  
Shimanto Pork Salsiccia, Straw Grilled  
1450

仔羊の串焼き ~アロスティチーニ~  
スパイスバターソース  
Lamb Skewers "Arrosticini"  
with Spice Butter Sauce  
1880

高知県産 四万十鶏もも 薙焼き  
Straw Grilled Chicken Thigh  
from Shimanto Chicken  
250g 2480

群馬県産 優味豚肩ロース カシスマスター  
Pork Shoulder Loin from Yumi Pork  
with Cassis Mustard  
200g 2480

淡路産牛リブロース グレーヴィーソース  
Ribeye Steak from Awaji Beef  
with Gravy Sauce  
250g 4620

## CHARCUTERIE



ニヨッコフリット 2P Gnocco Fritto (2 pieces)	400
エミリアロマーニャ発祥の揚げパン生地。 エティーな擦りたて生ハムやサラミと共にどうぞ	
擦りたて熟成生ハムレガート Freshly Sliced Aged Ham Legato	1300
南州黒豚サラミ各種 Various Salami from Minamishu Black Pork	800~1200
バスク風パテドカンパニュ Basque-Style Pate de Campagne	850
白レバームースのブリュレ Brûlée of Chicken Liver Mousse	770
アフェタートミスト (生ハム・サラミ少量盛り合わせ) Affettato Misto	2300

## PASTA



お肉屋さんのピアンコラーグー<sup>~マチエライオ~</sup> スパゲッตーニ  
Bianco Ragu with Spaghetti  
2420 / L 3600

生ウニと魚介ブロードの濃厚ソース  
~リッチョディマーレ~ リッチャレッレ  
Rich Sauce of Sea Urchin and Seafood Broth  
"Riccia di Mare" with Ricciarelli Pasta  
2200 / L 3200

淡路しらすとアンチョビキャベツ オイルソース  
スパゲッティーニ  
Spaghettini with Whitebait from Awaji  
and Anchovy Cabbage in Oil Sauce  
1480 / L 2200

フィレンツェ風トマトソース  
~カレッティエラ~ スパゲッティーニ  
Spaghettini with Florentine Tomato Sauce "Carrettiera"  
1480 / L 2200

オーガニックベーコンと燻製舞茸のカルボナーラ  
タリアテッレ  
Tagliatelle with Organic Bacon  
and Smoked Maitake Mushroom Carbonara  
1650 / L 2400

粗挽き牛肉とストラッチャテッラのボロネーゼ  
タリアテッレ  
Tagliatelle with Coarsely Ground Beef  
and Stracciatella Bolognese  
1870 / L 2700

## SALAD



四季の野菜とシャルキュトリー 1980  
G.M.C. Parco Salad

Seasonal Vegetables and  
Charcuterie G.M.C. Parco Salad

パルコとは公園の意味。四季折々の野菜タパスと  
シャルキュトリーがひとつの皿に盛り込まれた  
シグネチャーサラダ。

ストラッチャテッラチーズのフルッタカプレーゼ 1850  
Frutta Caprese with Stracciatella Cheese

ミルクの風味が口いっぱいに広がり、  
とてもコクのある繊細な味が特徴的なフレッシュチーズ

クラシックシーザーサラダ 1430  
Classic Caesar Salad

## HOT DISHES



フレンチフライ プレーンorアンチョビバター 750 / 900  
French Fries (Plain or Anchovy Butter)

はちきん地鶏の手羽先フリット 3本 990  
Fried Chicken Wings from Hachikin Chicken (3 pieces)

オーセンティックオムレツ ポモゾーラソース 1350  
Authentic Omelette with Pomozola Sauce

赤海老のガリシア風アヒージョ 1400  
Galician-Style Garlic Shrimp Ajillo

つぶ貝と長芋 青海苔のブルギニオン 1400  
Whelk and Nagaimo Yam with Aonori Seaweed Bourguignon

林檎とストラッチャテッラの春巻き 1300  
Spring Rolls with Apple and Stracciatella Cheese

## PIZZA ROMANA

30cm大!ローマ風クリスピーピザ



トリュフエッグ  
Truffle Egg

卵、リコッタ、トリュフ、サルシッチャ、  
モツツアレラ、トリュフチーズ  
グラナバーダー/ 2970



ガンベロロッソ  
Gambero Rosso

赤海老、桜海老、アメリカーヌソース、  
アーティチョーク、モツツアレラ、  
グラナバーダー/ 2750

マルゲリータ Margherita

トマトソース、モツツアレラ、バジル、グラナバーダー/

ビアンケッティ Bianchetti

しらす、青海苔、モツツアレラ、グラナバーダー、リコッタチーズ

ビスマルク Bismarck

トマトソース、パンチエッタコッタ、半熟卵、モツツアレラ、グラナバーダー/

チンクエフォルマッジ Cinque Formaggi

リコッタ、ゴルゴンゾーラ、フォンティーナ、モツツアレラ、グラナバーダー/