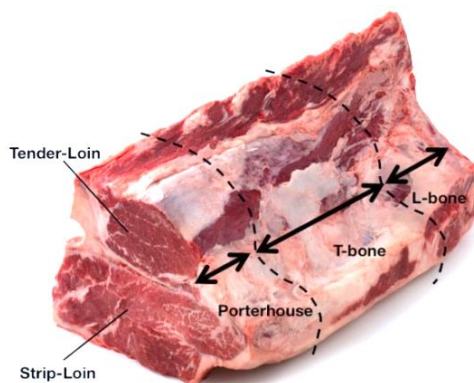


# SECONDI PIATTI I

## MAINS 食卓の主役

### Bistecca alla Fiorentina ビステッカ



Short-Loin

2 日前までの要予約

外側は香ばしく 中はジューシー  
焼き上がりは驚くほどやわらか。  
お肉本来の旨みを炭火の香りと共に  
最大限楽しみたい方に。  
3名様以上のパーティに最適です。

Toscana Vino Rosso  
CIANTI CLASSICO

関節ごとに当店にて切り分けます  
※部位のご指定はご希望に添えない場合があります

#### DESCRIPTION

US プライムグレードの牛肉を豪快に炭火で焼き上げる当店の代表的な一皿。  
骨付きならではの深い旨みと濃厚な肉の味わいをお楽しみいただけます。

MARBLING ●●●●○  
TASTE ●●●●○

US プライム 骨含む重量 約 1,500~2,000g

3 名様~提供します 不定貫 ¥1,700 / 100g

### T-Bone Steak T ボーンステーキ



前日までの予約

#### DESCRIPTION

サーロインとフィレ、二つの部位を一度に楽しめる贅沢なステーキ。  
厚さ4cmほどでカット。 2 名様にちょうどいい量となります。

MARBLING ●●●●○  
TASTE ●●●●○

1~3名様に提供します 不定貫 ¥1,500 / 100g

### Tomahawk Steak 28 日間 熟成 トマホークステーキ



前日までの予約

#### DESCRIPTION

28 日間の熟成により旨みが凝縮した圧倒的な存在感のステーキ。  
肉質が柔らかく旨みの濃いリブアイロールをダイナミックな形で。

MARBLING ●●●●○  
TASTE ●●●●○

1~4名様に提供します 不定貫 ¥1,200 / 100g

お肉本来の旨味を味わっていただくため、イタリア式 **塩コショウ・レモン** でご提供します。  
**赤ワインソース／ブッロコンポスト**(ガーリックパセリハーブバター)もご用意していますので  
ご希望の際はお申し付けくださいませ。 **コントルノ(付け合わせ)** は別途ご注文となります。  
※**ビステッカ**に限り、焼き加減は中心が**レア・ブルー**でのご提供となります。のちの追加焼きは承ります。

## SECONDI PIATTI II

Sirloin Steak  
サーロインステーキ



### DESCRIPTION

経産牛再肥育によって引き出される豊かな旨みときめ細やかな肉質。お好みのコントロールノとソースでお楽しみください。

・赤ワインソース +¥0

・ブッロコンポスト(ガーリックパセリハーブバター) +¥100

MARBLING ●●●●○

TASTE ●●●●○

国産経産牛 300g ¥5,200 / 1b (約 450g) ¥7,500

Lean Steak  
赤身部位ステーキ



### DESCRIPTION

経産牛再肥育によって若齢牛にはない濃厚な赤身の旨みが生まれる。シンプルに塩コショウがベストマッチ。お好みのコントロールノとお楽しみください。

・パルサミコリドットソース +¥0

MARBLING ●●○○○

TASTE ●●●○○

国産経産牛 180g ¥3,000 / 230g ¥3,500



Ossobuco  
オッソブーコ  
仔牛の骨付きスネ煮込み



### DESCRIPTION

仔牛のスネ肉を白ワインでじっくり煮込むミラノの伝統料理。旨味たっぷりの髄液が溶け出したソースは絶品。

・マッシュポテト添え 白ワインにもかなり合う肉料理

TASTE ●●●●●

AUS 産 オッソブーコ ¥3,900

Peposo  
牛スネ肉のパポーゾ  
赤ワイン黒胡椒煮



SPICY!

### DESCRIPTION

トスカナの伝統料理。たっぷりの赤ワインと黒コショウで長時間じっくりと煮込んだ牛スネ肉は、濃縮された旨みで奥深い味わい。

・マッシュポテト添え 辛口の重い赤ワインと相性抜群

TASTE ●●●●○

国産黒毛和牛 スネ ¥3,000

T-bone Agnello  
子羊のT ボーンステーキ

要予約



### DESCRIPTION

珍しいラム T ボーン。

・ローズマリーマスタードソース マッシュポテト添え

TASTE ●●●●○

AUS 産 子羊 T ボーン 3pc ¥3,300

Cotolette di Cavallo  
馬ヒレ肉のカツレツ  
エミリアロマーニャ風



### DESCRIPTION

馬ヒレ肉を薄くたたき、香ばしくカツレツに。

エミリア＝ロマーニャの伝統的なスタイルで新しい馬肉料理を。

TASTE ●●●○○

ウルグアイ産 ¥3,000

前日までの予約

Omaru al Forno  
オマール海老の香草アル・フォルノ

### DESCRIPTION

高鮮度のオマール海老をガーリックハーブオリーブオイルで香ばしく焼き上げた海老の濃厚な旨みをダイレクトに味わえる一品。  
[ 一尾分 胴体 ]

TASTE ●●●●●

カナダ産 時価 ¥4,000～



Omaru Fresh Pasta  
超濃厚！オマール海老の生パスタ

### DESCRIPTION

オマール海老の味噌を使用し、旨みを最大限に引き立てた超濃厚ソースが絡む生パスタ(トンナネッリ)は絶品。 [ パスタ 2 人前 シェア推奨 ]

TASTE ●●●●●

カナダ産 時価 ¥4,500～

# ANTIPASTI

## STARTERS 前菜

### FREDDI 冷前菜

#### *Antipasto Misto*

前菜盛り合わせ（2名様分）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2400

#### *Tagliere di Salumi*

ハム盛り合わせ（2名様分）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1000

プロシュート生ハム／サラミ／モルタデッラ 単品（2名様分）各 500

#### *Tagliere di Formaggi*

イタリア産チーズ盛り合わせ（2名様分）・・・・・・・・・・・・ 1800

#### *Insalata di Stagione*

季節のサラダ（2～3名様分）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1500

#### *Burrata e Pomodoro / Burrata e Frutta di Stagione*

ーイタリア産ブッラータとフレッシュトマトのカプレーゼ

ーイタリア産ブッラータと 会津産 季節のフルーツ

◆プロシュート生ハム乗せ +300

相性の良い厳選したオリーブオイルと本場プーリアの伝統的な製法で作られた  
上質なフレッシュチーズのミルクィなコクをお楽しみください。



前日までの予約

1946  
GIOIELLA

各 2000

### CALDI 温前菜

#### *Cozze alla Pepata*

三陸産直送ムール貝のインペパータ ナポリ風 殻付き 250g（7 - 10 個）・・・・ 1800

後追い生パスタ（ハーフは不可） +300 ◆半分量でも承ります

#### *Calamari Fritti*

カラマリ（ヤリイカ）のフリット ヴェネツィア風

マリナーラソース添え〈モダン・イタリアン〉・・・・・・・・・・・・ 1200

#### *Zeppoline al Aonori*

相馬松川浦産 青のりのゼッポリーニ ふんわりナポリの揚げピッツァ 5 個・・・・ 500

#### *Arancini al ragu*

アランチーニ シチリアのライスコロツケ・・・・・・・・・・・・・・・・ 700

#### *Patè di Fegato*

レバーペースト フィレンツェ風・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 900

#### *Pane Aggiuntivo*

追加のパン テーブルロール 1 個 150

# PASTA FRESCA

## FRESH PASTA 生パスタ

**TONNARELLI トンナネッリ** ローマやアルブツツォ州を発祥とする、卵を使ったロングパスタ

*Ragu alla Bolognese*

牛肉の ラグー アツラ ボロネーゼ 赤ワインとトマトでじっくり煮込んだ牛肉の旨み・・・ 2000

*Carbonara*

カルボナーラ グアンチャーレと卵、チーズで仕上げるローマ王道のパスタ・・・・・・・・ 2000

*Amatriciana*

アマトリチャーナ グアンチャーレの旨みとトマトのコク、ペコリーノチーズの香・・・・・・・・ 2000

*Gorgonzola e Noci*

ゴルゴンゾーラとナッツ 芳醇なゴルゴンゾーラのコクと香ばしいナッツの食感 前日までの予約・・・ 2000

*Nero di Seppia*

イカ墨 イカの旨みを凝縮した、濃厚で香り高い一皿。ヤリイカ入り 前日までの予約・・・・・・・・ 2300

*Riccio di Mare*

炙り生ウニ 100g 乗せパスタ

SPECIAL

前日までの予約

チリ産ハイグレードミョウバン無しの生ウニを  
贅沢にたっぷりと使用します。とても濃厚です。



◆味をお選び下さい【 クリーム / アンチョビガーリック 】 パスタ2人前 シェア推奨 4500

**PICI ピチ** トスカーナ州シエナ発祥とする、うどんの様に太くもっちりとした極太のロングパスタ

*Arrabbiata*

アラビアータ トマトの甘みを最大限に引き出しました。辛さ調節可能です。・・・・・・・・ 2000

*Pesto alla Genovese*

パスト ジェノベーゼ フレッシュバジルをすぐにペーストにしました・・・・・・・・ 1800

季節限定パスタ / シェフの気まぐれパスタ Please ASK・・・・・・・・ 2000

## CONTORNO

### 付け合わせ

*Poteto Fritte*

ポテトフライ ラードで揚げたベルジャン風 お肉に合う白トリュフの香り S 600 M 900 L 1200

*Verdure Grigliate*

会津産季節野菜のグリル 前日までの予約 シンプルにグリルした野菜は素材の旨みが引き立ちます 5～6種 約2人前 2000

*Verdure Saltati*

野菜のソテー ブロッコリー/ホウレン草/インゲン等 日によって内容は変わります・・・・・・・・ 500～

# DOLCE

## DESSERT 食後のデザート

*Tiramisu*

### ティラミス

エスプレッソを染み込ませたビスキュイにマスカルポーネクリームを重ねたイタリアの定番ドルチェ 1000

*Crema Catalana*

### カタラーナ

バニラの香りの濃厚なカスタードクリームを冷やし固め、表面を香ばしくキャラメリゼ  
カタルーニャ地方の伝統菓子 1000

*Semifreddo*

### 季節のセミフレッド

半解凍状態のひんやりとしたイタリア発祥のアイスクーキ 1000

*Dolce e Caffè*

### ドルチェ カフェ セット

お好きなドルチェとコーヒー/紅茶のセット 1400



HANDELS VÄGEN  
NATURAL HANDCRAFTED AUTHENTIC

選ばれた店舗のみ  
仕入れ可能な  
特別なアイスクリーム

All 800

*Premium ICE cream*

ハンデルスベージェン(HANDELS VÄGEN)は  
自然素材にこだわり、乳化剤・安定剤・着色料・香料を  
一切使用しない 100%ナチュラルな  
日本のクラフトアイスクリームブランド。  
北海道産の放牧生乳や沖縄産の本和香糖など厳選さ  
れた素材を使い、「濃厚なのに、軽くて繊細な  
あと味」を職人の手作りで実現しています。  
お食事の最後にはここでしか味わえない  
特別なアイスクリームをどうぞ。

季節ごとに当店が選ぶ3種類のフレーバーをご用意しています。  
内容は係にお尋ねください。



# GRAN TAVOLA

EST. 2026

ITALIAN RISTORANTE AL AIZU

## *La Nostra Storia*

### この建物と、食の物語

会津の歴史を見守ってきた、大正時代の建物。  
人が集い、語らい、食卓を囲んできたこの場所で、  
GRAN TAVOLA は生まれました。

イタリアの伝統料理と会津の豊かな食材を融合し、  
大切な人と食卓を囲む、心豊かなひとときを。

会津にしながら、イタリアを旅するような時間を  
皆さまにお届けします。

*Food connects people,  
transcends time,  
and carries the memories  
of a town into the future.  
From this place,  
and for many more to come.*

