

春から夏へ！美味しさ一挙掲載！

New
5月限定
ランチ

山椒 vs 柚子胡椒



五月菜のやさしいあまみと豚バラ肉の旨味。トマトソースと山椒の意外な組み合わせをお楽しみ！



たっぷり使った旬の桜海老とシャキシャキ食感の竹の子。春の海の幸と山の恵みが出会いました！

山椒がピリリ！
五月菜と豚バラ肉の山椒香るトマトスパゲティ ¥1,000

柚子胡椒がびったり！
桜海老と竹の子の柚子胡椒ペペロンチーノ ¥900

Coming Soon

6月からの新LUNCH

生ハムとアボガドのレモンクリーム冷製カッパリーニ。トレビスとサンチェの器で **おすすめ**
¥1,100
さっぱりとしたレモンを使ったクリームソースに生ハムの塩味とアボガドのまったりとした味わいが相まった夏の一品です。

博多めんたいこと塩こんぶの冷製カッパリーニ **おすすめ**
¥900
和風の冷たいカッパリーニ。みょうがと大葉でさっぱりとサラダ風に仕立てました。

カリカリベーコンと半熟玉子のトマトソース **おすすめ**
¥1,000
トマト味のカルボナーラです。カリカリベーコンと半熟玉子を絡めてお召上がり下さい。

シャキシャキ丘ひじきとパンチェッタのジェノベーゼ ¥900
丘ひじき、パンチェッタ、バジルソースの三味一体の織り成す味を是非お楽しみ下さい。

ESTACIBOの夏のワンプレート **おすすめ**
¥1,300
カジキマグロのムニエルサンタフェ風、イカソーメンのマリネ、スパニッシュオムレツ、つや姫ごはん、カラフルサラダ

パン付
ミラノ風ポークフィレカツとアンチョビキャベツ **おすすめ**
¥1,200
チーズをふんだんに使ってバリバリに焼き上げた衣のカツレツに塩味のさいたアンチョビキャベツがとても良いハーモニーを奏でます。

チンゲン菜と豚バラ肉の山椒香るトマトスパゲティ **おすすめ**
¥1,000
豚肉、チンゲン菜を山椒のトマトソースでまとめた少し不思議な味わいの食欲そそる一皿です。

ハンバーグロコモコDON **Hawaii**
エスタスタイル **おすすめ**
¥1,500
ハワイのソウルフードロコモコをエスタチーポ風にアレンジしました。ガッツリいきたい人におすすめです。

おすすめ Grand Menu 定番人気メニュー

ラクレット ¥1,500	ビーフステーキピラフ ¥1,800	ムール貝とアサリのワイン蒸し ¥1,000
バルミジャーノ・レッジャーノのリゾット ¥1,000	バーニャカウダ ¥1,000	ホタテと小海老の焼チーズカレー ¥1,000
チーズスパゲティ ¥1,400	たこガリシア風 ¥800	海老のアビージョ ¥700
		ミックシビサ ¥1,200

*ランチ・ディナーによってメニューが異なります。写真はイメージです。

The Party
イタリアンでちょっとオシャレなパーティイを

パーティプラン 女子会コース

□ご予約制(3名様~) 各コースお一人様・お料理	□ご予約制(3名様~)/ランチも可 各コースお一人様・お料理
満喫コース ¥4000	メイン2品 ¥3500
おススメコース ¥3000	メイン1品 ¥2500
お試しコース ¥2000	

2時間 飲み放題(3名様~) お一人様 ¥2000
3時間 飲み放題(夜のみ) お一人様 ¥1500

*写真はイメージです

フォーシーズンズコース
様々な記念日やお祝いにご利用頂けるコース料理 **ご予約制**
お一人様・お料理 ¥5,000
2名様より

お得な情報配信中!
LINE@



QRコードから
友だち追加
できます!

東京第一ホテル米沢 1F トラットリア
エスタチーポ
tel. 0238-24-0418

◆ Lunch/open 11:30 ▶ close 15:00 (L.O.14:00)
◆ Dinner/open 17:00 ▶ close 22:00 (L.O.21:00)
※掲載されたものはメニューの一部です。その他、期間限定のメニューなど各種取り揃えております。お気軽にお問い合わせください。※掲載価格は消費税込みの料金です。