

TASTY! SHRIMP



SCAMPI

BY CAFE&DINING EAST

手長海老は、
イタリアでは「スカンピ（スキャンピ）」
と呼ばれています。

ほとんど脂質を含まないので
カロリーを気にせずパクパクいけます♪
コレステロールは多目ですが、それ以上にタウリンを
多く含んでいるので、血液中のコレステロール値を
逆に下げる働きを期待出来ます。



*Soup of shrimp scampi
with seafood.*

手長海老入り魚介のスープ仕立て

魚介と手長海老の旨味が溶け込んだスープは
絶品です！白ワインとの相性抜群です。

¥2,200 (+税)



*Saute Shrimp scampi
with White Wine Flavor*

手長海老のソテー 白ワイン風味

シンプルに調理して手長海老の旨味を引き出しました。

¥1,400 (+税)



*Baked shrimp scampi
with bread crumbs*

手長海老のパン粉焼き

旨味を引き出した手長海老の香ばしさをプラス。

¥1,400 (+税)



*Shrimp scampi and
Porcini mushrooms
Cream sauce spaghetti*

手長海老とイタリアの ポルチーニ茸のクリームソース スパゲッティ

手長海老の旨味たっぷりのクリームソースに
ポルチーニ茸入りの贅沢なパスタ。シェフー押し。

¥1,900 (+税)

ポルチーニ茸は
トリュフ、マツタケと
並ぶ世界三大きのこの
ひとつで、ヨーロッパ
で大変好まれている
きのこです。



*Risotto with shrimp scampi
and snow crab Basil flavor*

手長海老とズワイガニのリゾット バジル風味

手長海老とさらにズワイガニの旨味たっぷりのリゾット。
バジル風味で爽やかに仕上げました。

¥1,600 (+税)