

5,500 YEN

3 piatti

本日の前菜
本日のパスタ
本日のメイン
+800yen ドルチェ
+500yen カフェ

スタッフにお尋ね下さい

全てのコースには自家製フオカッチャ付き

《アンティパスト》

ANTIPASTO ● アンティパストを1品お選びください

- ガッルーラのスペシャリテ「フォアグラのスモーク」とマンゴー 蜂蜜ソース
- 「天使の海老」のレア 桃とゴルゴンゾーラのサラダ

PASTA ● パスタを1品お選びください

《パスタ》

- 「スパゲッティ」赤イカとつるむらさきのアーリオオーリオエペロンチーノ からすみ添え
- 「胡椒を練り込んだタリアテッレ」段戸山高原牛とポルチーニのラグー ごぼうのフリット
- 「カサレッチョ」タコとセロリのラグー タコ足の真空調理 レモンの香り

SECONDO ● メイン料理を1品お選びください(2名様で一 종류お選びください)

《メイン》

- 沖縄名産「やんばるあぐー」の炭火焼 パッションフルーツのソース
- 「穴子」のソテー 黒米のリゾットとバルサミコのソース とうもろこしのピューレ

DOLCE ● ドルチェを1品お選びください

《ドルチェ》

- 「スイカ」のエスプーマとグラニテ 美浜の塩のジェラート
- 「マンゴーのジェラート」ココナッツのエスプーマ
- ローマ「Bondolfi Boncaffè エスプレッソ」のティラミス

CAFFÈ ● お好みのカフェを1品お選びください

PIATTINI 小皿前菜 ~食前・食後酒のお供に~

- ロディジャーノ ラスパ [パルミジャーノ レッジャーノの原点と言われる1000年以上の歴史を持つチーズ] 700円
- 2種類のイタリア産オリーブの実 700円
 - ・アブルッツォ州 トンマーゾ[オーガニックにこだわる作り手により低濃度の塩水に漬けられた無添加・無着色の優しいグリーンオリーブ]
 - ・リグーリア州 アルドイノ [イタリアのオリーブの最高峰で繊細なタジャスカ種]

7,500 YEN

4 piatti

選べる前菜
選べるパスタ
選べるメイン
ドルチェ&カフェ

8,500 YEN

5 piatti

前菜 2皿
選べるパスタ
選べるメイン
ドルチェ&カフェ

■ メニューの表記はすべて税込表示です。

*別紙・カフェのメニューをご覧ください

■ ディナータイムのみサービス料 10%を頂いております。