

## ～ Pranzo C ～

シェフのお勧めする旬の食材を盛り込んだコース

(お口取り、前菜2皿、パスタ、メイン、ドルチェ、カフェ の6皿)

### STUZZICHINO

「卵白を練りこんだタリオリーニ」

師崎産天然河豚・その皮・水晶文旦・カラスミ

### ANTIPASTO①

「手長海老」

根チャービルとタレツジヨのサルサ

### ANTIPASTI②

お好きな前菜を1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+1,800円

### PRIMI PIATTI

お好きなパスタを1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+1,800円

### SECONDI PIATTI

お好きなメインを1皿お選び下さい・1皿追加の場合は+2,600円

### DOLCE o FORMAGGI & CAFFE

ドルチェまたはフォルマッジヨ・1皿追加の場合は+1,000円

8,500 (税別)



お料理によっては追加料金をいただく場合もございます。

ランチタイムはサービス料を頂いておりません。

ご精算は現金のみとさせていただきます。