

4,300 YEN

本日の前菜

本日のパスタ

本日のメイン

+500yen ドルチェ

+450yen カフェ

スタッフにお尋ね下さい



A

6,000 YEN

選べる前菜

選べるパスタ

選べるメイン

ドルチェ&カフェ



B

7,300 YEN

選べる前菜

2皿

選べるパスタ

選べるメイン

ドルチェ&カフェ



C

ANTIPASTO ● お好みのアンティパストを1品お選びください

- 「カマス」の炙りとミカン 茄子のピューレ 生姜のジェラート添え
- 師崎産「鱈」の炙り 菊芋のスープとそのジェラート
- ガッルーラのスペシャルティ「フォアグラのスマーク」とマンゴー はちみつのソース
- 自家製スマークにかけた「マグレ鴨胸肉」洋梨と胡桃のサラダ 熟成バルサミコのソース
- 帆立貝とつぶ貝 茸のソテー ヴェルモットのソース ライムの香り (+500円)
- 渋谷チーズスタンドさんのブッラータチーズと季節のフルーツ (+500円) ※入荷時のみ

PASTA ● お好みのパスタを1品お選びください

- 「スパゲッティ」帆立とルッコラのアーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ からすみ添え
- 「タリアテッレ」秋なすとパンチェッタのアマトリチャーナ カポナータと熟成バルサミコを添えて
- 「黒胡椒を練りこんだパッパルデッレ」アングス牛のラグー 春菊のアクセント
- 「新米のリゾット」秋トリュフ香る マッシュルームとパルミジャーノレッジャーノチーズのリゾット
- 「イカ墨を練りこんだシャラテッリ」手長海老と三河産魚介のトマトソース (+500円)

SECONDO ● お好みのメイン料理を1品お選びください(2名様で一種類お選びください)

- 沖縄名産「やんばる島豚」7種類の部位を一皿で 3種類のソースと紅芋のお塩
- 豊橋産「あいち鴨」の炭火焼き ザクロのソース 南瓜のピューレ添え クミンの香り
- ウェットエイジングした「愛知県産牛」の炭火焼き カルドンチェッロとアンコールペッパーのソース (+600円)
- 金目鯛の鱗焼きとみかんのソース フルーツ蕪のピューレ添え
- 師崎産「鱈」ダルマイカ ムール貝 フェネルとクレソン 香草香るチュピン 名古屋発の鋳物ホーロー鍋「バーミキュラ」で (+800円)

DOLCE ● お好みのドルチェを1品お選びください

- 国産レモンのパンナコッタ ミルクのエスプーマ
リモンチェッロのジェラート
- ゴルゴンゾーラのジェラート 洋梨のスープ ライムの香り
- 安納芋のブリュレ コーヒー風味のトンカ豆のジェラート
- チョコレートトルティーノ 愛知牧場ミルクのジェラート
- ローマ「Boncaffè Bondolfi 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

別紙・カフェのメニューをご覧ください

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] 600円
- 2種類のイタリア産オリーブの実 600円
- ・アブルツォ州 トンマーズ[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]
- ・プーリア州 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]