

4,300 YEN

A

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

3 piatti

スタッフにお尋ね下さい

6,000 YEN

B

選べる前菜
 選べるパスタ
 選べるメイン
 ドルチェ&カフェ

4 piatti

7,300 YEN

C

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

5 piatti

ANTIPASTO ● お好みのアンティパストを1品お選びください

- ガッルーラのスペシャリテ「フォアグラのスマーク」とマンゴー はちみつのソース
- 師崎産「石ガレイ」のカルパッチョとからすみ ピンクグレープフルーツとそのジェラート添え
- 師崎産「真鯨」のカルパッチョ さくらんぼとフルーツトマトのガスパッチョ 焼き茄子のジェラート添え
- 自家製スマークにかけた「マグレ鴨胸肉」無花果と胡桃のサラダ 熟成バルサミコのソース
- タレツジョチーズとさや付きヤングコーンのソテーの温サラダ
- 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)

PASTA ● お好みのパスタを1品お選びください

- 「スパゲッティ」三河産青柳と小柱 万願寺とうがらし アーリオアーリオ エ ペペロンチーノ からすみ添え
- 「トロフィエ」サザエ 新じゃが 黄いんげんのジェノベーゼ ペコリーノのアクセント
- 「タリアテッレ」三河おいんく豚のラグー フルーツトマトのソテー パプリカのピューレとマジョラム
- 「タリエリーニ」岡山県産こだわり卵のカルボナーラ エスプーマの泡 トリュフの香り
- 「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
- 南半球の「仔羊」の炭火焼き ラベンダーのはちみつとアーモンド カチャトーラのソース
- ウェットエイジングした「愛知県産牛」マッシュルームとパルミジャーノ タスマニアペッパーのソース (+600円)
- 師崎産「穴子」のソテー 黒米のリゾットとヴィンコットのソース とうもろこしのピューレ添え
- 師崎産「天然すずき」と蛤 ムール貝 フェネルと清流クレソン 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

- ピンクグレープフルーツのジュレ
ヨーグルトのソルベとパッションフルーツのソース
- 美浜の塩のジェラート スイカのエスプーマとグラニテ
- ゴルゴンゾーラのジェラート
パイナップルのスープ ライムの香り
- チョコレートのトルティーノ 飛騨牛乳のジェラート
- ローマ「Boncaffè Bondolfi エスプレッソ」のティラミス

CAFFE ● 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 レツ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]
・リゲーリア州 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]