

3
piatti

PASTA

2,980 yen

4
piatti

MAIN

4,300 yen

- ・選べる前菜・選べるパスタ
- ・選べるドルチェ・カフェ

自家製
フオカッチャ
付き

- ・選べる前菜・選べるパスタ
- ・選べるメイン・選べるドルチェ
- ・カフェ

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 炙り「サワラ」と千賀ファームのカブの冷たいスープ ゆずの香り
- 「カマス」の炙りとみかん さつまいも 桃カブ すだちの香り
- 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 (+600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」帆立貝と菜の花のアーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ からすみ添え
- 「タリアテッレ」岡山県産こだわり卵のカルボナーラ エスプーマの泡を添えて
- 「ピチ」猪とカーボロネロのラグーソース 春菊のピューレ ジュニパーベリーの香り
- 「新米のリゾット」十勝マッシュとパルミジャーノのリゾット 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 ■ お好みのセコンドを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
- イタリア ピエモンテ産「仔牛(サガリ)」の炭火焼き アンコールペッパーのソースと洋梨のペースト
- 「金目鯛」のうろこ焼き 柿とホワイトバルサミコのソース 後藤さんが育てる菊芋のピューレ添え
- 師崎産「サワラ」アッパッパ貝とスミイカ 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

- 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
- 国産レモンのパナコッタと白いエスプーマ
リモンチェッロのジェラート

caffè ■ お好みのカフェを1品お選びください

別紙・食後のドリンクメニューをご覧ください

- 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 (イントツ種・タジャスカ種)
- ・アブルッツォ州 トンマーゾ社 [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 アルドイノ社 [イタリアのオリーブの実の最高峰で繊細なタジャスカ種]

