

～ 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

「冷製カッペリーニ」

吉良町加藤農園さんのフルールトマト“きわめ”・本ミル貝

ANTIPASTO①

「手長海老」

熊本県産デコポン・カステルフランコ
オレンジヴィネグレットのサルサ

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+2,000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+3,000円

DOLCE o FORMAGGI & CAFFE

ドルチェまたはフォルマッジョ・1皿追加の場合は+1,200円

9,000 (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。