

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
- ブリのカルパッチョ フルーツトマトと苺のガスパッチョ バジルのジェラート
- 3時間オーブンで焼き上げた丸ごと玉葱のあつあつグラタン トリュフの香り
- 自家製スマークにかけた「マグレ鴨胸肉」苺と胡桃のサラダ 熟成バルサミコのソース
- 白子と益荒男法蓮草のソテー ジャガイモのピューレとタレッジョチーズ (+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」師崎産白ミル貝と千賀ファームさんの菜の花のアーリオ オーリオ 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 白トリュフの香り
- 「カヴァテッリ」蝦夷鹿とカーボロネロのラグー トレビスのピューレ ミントのアクセント
- 「リゾット」シチリア ブロンテ産 ピスタチオのリゾット 甘海老のクルードとブルーベリー レモンの香り
- 「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
- 豊橋産「あいち鴨」もも肉のロトンド オレンジキャラメルソース
- ウエットエイジングした「愛知県産牛」バルサミコとハーブの2種のソース 冬野菜のソテー(+600円)
- 「金目鯛の鱗焼き」パースニップのスープ カルダモンの香り
- 三河産「あんこう スミイカ」アッパッパ貝 千賀ファームさんのキャベツとクレソン 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

- みかんのパンナコッタと  
ごとう製茶さんの豊橋紅茶(オータムナル)のジェラート添え
- メレンゲのジェラート 苺のスープ
- シチリア ブロンテ産ピスタチオのブリュレと苺のジェラート

## 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спа [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 (イントッソ種・タジャスカ種)
  - ・アブルッツォ州 トンマゾ社 [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]

