

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 タレツジョチーズの炙り (+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」師崎産白ミル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
- 「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 レモンの香り
- 「カヴァテッリ」丹波産猪とカーボロネロのラゲースソース 春菊のピューレ ジュニパーベリーの香り
- 「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 ブラウンマッシュルーム 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
- ウエットエイジングした「愛知県産牛」の炭火焼き 青粒こしょうのソース ハーブのピューレ (+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
- 「岡崎おうはん」の炭火焼き 伊予柑とタスマニアペッパーのソース 伊予柑のバリエーション

dolce ■ お好みのドルチェを1品お選びください

- みかんのパナコッタ
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
- シチリア産ピスタチオのブリュレ 苺のジェラート
- ローマ「Bondolfi Boncaffè 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・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 (イントツソ種・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]

