

A

PASTA

4,000 yen

- ・前菜2種盛り合せ・選べるパスタ
- ・選べるドルチェ・選べるカフェ（別紙より）

■ 前菜2種盛り合せ

- ・「黒むつ」の炙りと水晶文旦のカルパッチョ
- ・ガッルーラのスペシャリテ
「フォアグラのスモーク」とマンゴー 蜂蜜ソース

B

MAIN

5,800 yen

- ・前菜2皿・選べるパスタ・選べるメイン
- ・選べるドルチェ・選べるカフェ（別紙より）

■ 前菜1皿目

- ・師崎産「サワラ」の炙り 菊芋のスープとジェラート

■ 前菜2皿目

- ・ガッルーラのスペシャリテ
「フォアグラのスモーク」とマンゴー 蜂蜜ソース

C

MAIN

7,200 yen

- ・前菜3皿・選べるパスタ・選べるメイン
- ・選べるドルチェ・選べるカフェ（別紙より）

■ 前菜1皿目

- ・「黒むつ」の炙りと水晶文旦のカルパッチョ

■ 前菜2皿目

- ・師崎産「サワラ」の炙り 菊芋のスープ
とジェラート

■ 前菜3皿目

- ・ガッルーラのスペシャリテ
「フォアグラのスモーク」とマンゴー 蜂蜜ソース

《パスタ》

《メイン》

《ドルチェ》

■ 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 エペロンチーノ からすみ添え
- 「新米」とかちマッシュとパルミジャーノのリゾット トリュフの香り
- 「ピチ」丹波産猪とカーボロネロのラグー 春菊のピューレ ジュニパーベリーの香り
- 「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 (+1,000円)

■ お好みのメインを1品お選びください（2名様毎に同じメインをお選びください）

- 沖縄名産「やんばる島豚」炭火焼き 色々な部位を一皿で 3種類のソースと紅芋の塩
- ウエットエイジングした「愛知県産牛」炭火焼き アンコールペッパーのソース(+700円)
- 「金目鯛」の鱗焼き 国産レモンとヴェルモットのソース 根セルフィーユのピューレお

■ 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
- 安納芋のクレームブリュレ トンカ豆とエスプレッソのジェラート
- ローマ「Bondolfi Boncaffè エスプレッソ」のティラミス

■ 別紙よりお好みのカフェを1品お選びください

〜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] 700円
- 2種類のイタリア産オリーブの実（イントツソ種・タジャスカ種） 700円
 - ・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]
 - ・リゲーリア州 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

前菜追加 ¥1,600〜 パスタ追加 ¥1,800〜 メイン追加 ¥2,000〜 ドルチェ追加 ¥800〜