

A

PASTA

4,000 yen

- ・前菜1皿・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1皿目

- ・「さより」のカルパッチョ  
フルーツマトとグリーンアスパラガス  
バジリコのアクセント

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

- ・「桜鯛」のカルパッチョ デコボンとスナップエンドウ  
デコボンのジェラート

## ■ 前菜2皿目

- ・ガッラーラスペシャルテ  
「フォアグラのスモーク」とマンゴー 蜂蜜

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

- ・「桜鯛」のカルパッチョ デコボンとスナップエンドウ  
デコボンのジェラート

## ■ 前菜2皿目

- ・「さより」のカルパッチョ バジリコのジェラート  
フルーツマトとグリーンアスパラガス

## ■ 前菜3皿目

- ・ガッラーラスペシャルテ  
「フォアグラのスモーク」とマンゴー 蜂蜜

《パスタ》

《メイン》

《ドルチェ》

## ■ パスタを1品お選びください

- 「スパゲッティ」ホタテ貝と春キャベツ 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」こだわり卵のカルボナーラ ホワイトアスパラのソテー トリュフの香り
- 「」スペアリブと大根のラグー ルッコラセルバチコのピューレ
- 「イカ墨を練りこんだシャラテッリ」手長海老 三河産魚介のトマトソース (+1,000円)

## ■ 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 3種類のソース 紅芋の塩 (+700円)
- 「愛知県産牛」炭火焼き 青粒胡椒のソース ふきのとうのピューレ
- 「鯖」のソテー はっさく香るヴェルモットソース 菜の花のピューレ

## ■ ドルチェを1品お選びください

- 桜のパンナコッタとミルクのエスプーマ 桜塩のアクセント
- 焼きメレンゲのジェラート 苺のスープ

## ■ 別紙よりカフェを1品お選びください

## ◇ 営業時間のご案内 ◇

- ランチタイム11:00~15:00 (L.O13:30)
  - ・ Bランチコース (L.O13:15)
  - ・ Cランチコース (L.O12:30)
  - ・ Aランチコースのみ、土日祝は1時間45分間の時間制を実施致しますので、ご理解とご協力をお願い致します。
- 当日のキャンセルにつきまして「キャンセル料100%」のお支払いいただきます。
- システム、メニュー、食材の変更がある場合があります。ご了承下さいませ。

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~