

5,500 YEN

3 piatti

本日の前菜
本日のパスタ
本日のメイン
+800yen ドルチェ
+500yen カフェ

全てのコースには自家製フオカッチャ付き

7,500 YEN

4 piatti

選べる前菜
選べるパスタ
選べるメイン
ドルチェ&カフェ

8,500 YEN

5 piatti

選べる前菜
2皿
選べるパスタ
選べるメイン
ドルチェ&カフェ

《アンティパスト》

ANTIPASTO ● アンティパストを1品お選びください

- 「フォアグラのスマーク」 & マンゴーとフォアグラパウダーの盛り合わせ
- 「サワラ」の炙り 菊芋のスープとジェラート 柚子の香り
- 「マグレ鴨胸肉」の低温調理 洋梨とパルミジャーノ バルサミコのソース

PASTA ● パスタを1品お選びください

《パスタ》

- 「スパゲッティ」帆立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
- 「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
- 「パッパルデッレ」猪とカーボロネロのラグー 春菊のピューレ ジェ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)

SECONDO ● メイン料理を1品お選びください(2名様で一 종류お選びください)

《メイン》

- 沖縄名産「やんばるあぐー」の炭火焼き 柿のソース 紅芋の塩
- 「知多牛 ランプ」の炭火焼き アンコールペッパーのソース 洋梨のピューレ (+700円)
- 「金目鯛」の鱗焼き 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

DOLCE ● ドルチェを1品お選びください

《ドルチェ》

- 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
- 安納芋のプリン トンカ豆のジェラート コーヒー風味
- ローマ「Bondolfi Boncaffè エスプレッソ」のティラミス
- チョコレートの「トルティーノ」 飛騨牛乳のジェラート

CAFFÈ ● お好みのカフェを1品お選びください

PIATTINI 小皿前菜 ~食前・食後酒のお供に~

- 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] 700円
- 2種類のイタリア産オリーブの実 700円
 - ・アブルッツォ州 トンマーゾ[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 [イタリアのオリーブの最高峰で繊細なタジャスカ種]

■ メニューの表記はすべて税込表示です。

*別紙・カフェのメニューをご覧ください

■ ディナータイムのみサービス料 10%を頂いております。