

Normale

ノルマーレ

¥1,900

1. 旬野菜の冷たいスープ or ハーブサラダ or 季節の前菜の盛り合わせ【+¥800】
+
スタンダードベイカースのパン

2. パスタを一品お選びください

- ささゆり豚のサルシッチャとズッキーニのラグーソース スパゲッティ
- 大羽鰯と倉橋産トマトのソース スパゲッティ フェンネルの香り
- しらすと生口島森崎農園さんのバジルを使ったペストジェノベーゼ スパゲッティ
- 本日のおすすめパスタ（内容はスタッフにお尋ねください）

● 食後のお飲み物【+¥300】

（コーヒー / 紅茶 / アップルジュース / オレンジジュース / グレープフルーツジュース）

● デザート各種 【+¥600】

Stadione

スタジオーネ

¥2,700

1. 旬野菜の冷たいスープ or ハーブサラダ or 季節の前菜の盛り合わせ【+¥600】
+
スタンダードベイカースのパン

2. パスタを一品お選びください

- ささゆり豚のサルシッチャとズッキーニのラグーソース スパゲッティ
- 大羽鰯と倉橋産トマトのソース スパゲッティ フェンネルの香り
- しらすと生口島森崎農園さんのバジルを使ったペストジェノベーゼ スパゲッティ
- 本日のおすすめパスタ（内容はスタッフにお尋ねください）

3. デザートを一品お選びください

- ピエモンテ風 パンナコッタ カラメルソース
- ゴルゴンゾーラ風味のチーズケーキ オレンジの自家製ジャム
- クラシッくなティラミス
- 瀬戸田レモンのセミフレッド（ナッツとカスタードのクリームアイスクーキ）
- トルタカプレーゼ（アーモンド香るカプリ島のチョコレートクーキ）

4. 食後のお飲み物

（コーヒー / 紅茶 / アップルジュース / オレンジジュース / グレープフルーツジュース）

Speciale

スペチャーレ

¥4,000

1. 季節の前菜の盛り合わせ + スタンダードベイカースのパン

2. 旬野菜の冷たいスープ

3. パスタを一品お選びください

- ささゆり豚のサルシッチャとズッキーニのラグーソース スパゲッティ
- 大羽鰯と倉橋産トマトのソース スパゲッティ フェンネルの香り
- 生口島森崎農園さんのバジルを使ったペストジェノベーゼ スパゲッティ
- 本日のおすすめパスタ（内容はスタッフにお尋ねください）

4. メイン料理を一品お選びください

- 鶏もも肉のローマ風カチャトーラ
（玉ねぎ、オリーブ、ビネガーを使ったさっぱりとした鶏の煮込み）
- 豚肩肉のロースト、ピッツァイオーラ
（ローストした豚肉の上にトマトソースとモッツアレラチーズをのせたオープン焼き）
- 本日の鮮魚のポワレ
- 山口県 高森牛のタリアータ（イタリア風ステーキ）【+¥500】

5. デザートを一品お選びください

- ピエモンテ風 パンナコッタ カラメルソース
- ゴルゴンゾーラ風味のチーズケーキ オレンジの自家製ジャム
- クラシッくなティラミス
- 瀬戸田レモンのセミフレッド（ナッツとカスタードのクリームアイスクーキ）
- トルタカプレーゼ（アーモンド香るカプリ島のチョコレートクーキ）

6. 食後のお飲み物

（コーヒー / 紅茶 / アップルジュース / オレンジジュース / グレープフルーツジュース）