

Normale ¥1,900

ノルマーレ

1. 前菜を一品お選びください

- ・オーガニックサラダと旬野菜のスープ



- ・アンティパストミスト
～季節の前菜の盛り合わせ～【+¥800】

2. パスタ (右ページよりお選びください)

Option

- ・デザート各種 【+¥600】

- ・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)

Stadione ¥2,700

スタジオーネ

1. 前菜を一品お選びください

- ・オーガニックサラダと旬野菜のスープ



- ・アンティパストミスト
～季節の前菜の盛り合わせ～【+¥600】

2. パスタ (右ページよりお選びください)

3. デザート (右ページよりお選びください)

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)

Natale ¥4,000

クリスマスコース【12/25までの期間限定】

1. アンティパストミスト～季節の前菜の盛り合わせ～

2. 旬野菜のスープ

3. パスタ

+

4. メイン料理

+

5. デザート

(右ページよりお選びください)

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)

パスタを一品お選びください

・本日のおすすめパスタ

旬の食材で作るシェフの気まぐれパスタ 内容はスタッフまでお尋ねください

- ・鱈と茸のラグー 濱戸田レモン香るクリームソース スpagetti
水分を抜き旨みを閉じ込めた寒鱈と茸の煮込み 濱戸田レモンが香る軽いクリームソース

- ・牛すね肉とトレビスのビアンコボロネーゼ スpagetti
国産の牛すね肉と白ワインで煮込んだボロネーゼ ほろ苦い葉野菜
トレビスとバルミジャーノチーズのアクセント ビアンコは白いという意味

- ・ムール貝と赤玉葱のアラビアータソース リングイネ
ムール貝と岡山矢掛町産の味の濃い赤玉葱のピリ辛トマトソース
麺は断面が楕円形のロングパスタ「リングイネ」

- ・北海道産たらば蟹のアーリオオーリオ リングイネ 【+¥400】

北海道から仕入れた旬のたらば蟹のアーリオオーリオ 麺は断面が楕円形のロングパスタ「リングイネ」

メイン料理を一品お選びください

・阿波尾鶏のコトレッタ サルサロッソ (イタリア風カツレツ)

チーズが香るパン粉をまぶした阿波尾鶏もも肉のカツレツ ピエモンテ風赤パプリの爽やかなチーズと

- ・山形豚バラ肉の白ワイン煮込み 発酵キャベツ添え
柔らかく煮込んだ山形豚バラ肉の白ワイン煮込み
ドイツのザワークラウトをイメージした酸味の効いた発酵キャベツと共に

- ・ブラザード 国産牛頬肉とサンジョベーゼ赤ワインの煮込み 【+¥500】

牛の頬肉とトスカーナ州キャンティクラシコワインを使った赤ワイン煮込み
ジャガイモのピュレを添えて

・本日の魚料理

内容はスタッフまでお尋ねください

デザートを一品お選びください

・クラシックなティラミス

マスカルポーネチーズとエスプレッソを使ったクラシックなティラミス ※アルコール無
シチリア産マルサラ酒のほのかな香り

・ピスタチオのチーズケーキ

イタリア産ピスタチオペーストを加えたチーズケーキ

・ココアプリン「ボネ」ミルクのジェラート添え

イタリア北部ピエモンテ州発祥 ココア風味の濃厚なチョコレートプリン ミルクのジェラートを添えて

・旬のフルーツを使ったイタリア風タルト

内容はスタッフまでお尋ねください

Normale ¥1,900

1. Please choose one appetizer.

- Organic Salad & Seasonal Vegetable Soup
- Antipasto Misto (recommend)
~Assorted seasonal appetizers~ 【+¥800】

2. Pasta (Please choose from the right page.)

Option

- Desserts 【+¥600】
- After-Meal Beverage 【+¥300】
(Coffee / Tea / Apple Juice / Orange Juice / Grapefruit Juice)

Stadione ¥2,700

1. Please choose one appetizer.

- Organic Salad & Seasonal Vegetable Soup
- Antipasto Misto (recommend)
~Assorted seasonal appetizers~ 【+¥600】

2. Pasta (Please choose from the right page.)

3. Desserts (Please choose from the right page.)

4. After-Meal Beverage (Coffee / Tea / Apple Juice / Orange Juice / Grapefruit Juice)

Natale ¥4,000

christmas course 【~12/25】

1. Antipasto Misto ~Assorted seasonal appetizers~

2. Seasonal vegetable soup

3. Pasta + 4. Main dish + 5. Desserts

(Please choose from the right page.)

6. After-Meal Beverage (Coffee / Tea / Apple Juice / Orange Juice / Grapefruit Juice)

Please choose one pasta.

- Today's Recommended Pasta
Chef's daily pasta made with seasonal ingredients. Please ask our staff for details.
- Cod and Mushroom Ragù with Setoda Lemon Cream Sauce – Spaghetti
A slow-cooked ragù of winter cod and mushrooms, concentrated in flavor. in a light cream sauce scented with Setoda lemon.
- Beef Shank and Treviso "Bianco Bolognese" – Spaghetti
A white Bolognese simmered with domestic beef shank and white wine. Finished with pleasantly bitter Treviso and a touch of Parmigiano cheese. "Bianco" means "white."
- Mussel and Red Onion Arrabbiata – Linguine
A spicy tomato sauce featuring mussels and richly flavored red onions from Yakage, Okayama. Served with linguine, an oval-shaped long pasta.
- Hokkaido King Crab Aglio e Olio – Linguine 【+¥400】
Aglio e olio made with seasonal king crab sourced from Hokkaido. Served with linguine, an oval-shaped long pasta.

Large portion
+¥300

Please choose one main dish.

- Awa-Odori Chicken Cotoletta with Salsa Rosso (Italian-Style Cutlet)
Chicken thigh from the Awa-Odori breed, breaded with aromatic, cheese-infused breadcrumbs and fried to a crisp. Served with a refreshing Piedmont-style red pepper cheese sauce.
- Yamagata Pork Belly Braised in White Wine with Fermented Cabbage
Tender Yamagata pork belly slowly braised in white wine, accompanied by tangy fermented cabbage inspired by German sauerkraut.
- Brasato – Braised Domestic Beef Cheek in Sangiovese Red Wine 【+¥500】
Beef cheek braised in Chianti Classico, a Sangiovese-based wine from Tuscany. Served with silky potato purée.
- Today's Fish Dish
Please ask our staff for details.

Please choose one dessert.

- Classic Tiramisu
A traditional tiramisu made with mascarpone cheese and espresso, *No alcohol lightly scented with Marsala wine from Sicily.
- Pistachio Cheesecake
Cheesecake made with rich pistachio paste from Italy.
- Cocoa Pudding "Bonèt" with Milk Gelato
A dense cocoa-flavored chocolate pudding originating from the Piedmont region of Northern Italy, served with milk gelato.
- Italian-Style Tart with Seasonal Fruit
Please ask our staff for details.