

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

お
す
す
め

・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

お
す
す
め

・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 瀬戸田レモン香るクリームソース スパゲッティ
水分を抜き旨みを閉じ込めた寒鰯と茸の煮込み 瀬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 スパゲッティ
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
トレビスとパルミジャーノチーズのアクセント ビアンコは白という意味

・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」

パスタ
大盛り
+¥300

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
ジャガイモのピューレを添えて

・本日のお魚料理

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

THE
STANDARD
BAKERS
Bakery & Cafe

全てのコースに THE STANDARD BAKERS のパンが付きます。

※表示価格はすべて税込みとなります

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)

THE
STANDARD
BAKERS
Bakery & Cafe

All courses include bread from THE STANDARD BAKERS.

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.

All prices include tax.