

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

・ドルチェ各種 【+¥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. ドルチェ (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)

Speciale

¥4,000

スペチャーレ

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. ドルチェ

(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

○グルテンフリーのパスタに変更可

・本日のおすすめパスタ
(旬の食材で作る本日のおまかせパスタ)

・栗豚のサルシッチャと春野菜のアーリオオーリオ スパゲッティ
(栗豚とハーブを効かせたイタリア風ソーセージと旬の春野菜で作るオイルベースパスタ)

・しらすと筍のプッタネスカソース リングイネ
(釜揚げしらすと筍を加えたアンチョビ香るトマトソース 麺は断面が楕円形のパスタ「リングイネ」)

・和牛と新牛蒡のボロネーゼ 軽いクリームソース スパゲッティ
(和牛と春の新ゴボウで作るクリームタイプのボロネーゼパスタ)

パスタ
大盛り
+¥300

メイン料理を一品お選びください

・阿波尾鶏とパプリカのローマ風トマト煮込み
(徳島県産阿波尾鶏とイタリア産のパプリカで作るトマト煮込み)

・山形豚肩ロース肉のグリル ゴルゴンゾーラと蜂蜜のソース
(低温調理した山形豚肩ロースのグリル チーズ香るクリームソース)

GLUTEN FREE

・市場直送 本日鮮魚の一皿
(スタッフまでお尋ねください)

・富永和牛頬肉の赤ワイン煮込みと白インゲン豆のピューレ 【+¥800】
(希少部位富永和牛頬肉のサンジョベーゼ赤ワイン煮込み)

ドルチェを一品お選びください

・クラシックなティラミス
(マルサラ酒がほのかに香るクラシックなティラミス)

・ピスタチオのチーズケーキ アマレーナのソース
(イタリア産ピスタチオを練りこんだレアチーズケーキ)

・北広島産「華味卵」の自家製プリン
(ほろ苦カラメルソースをかけた卵の味が濃い自家製プリン)

・苺とビスコッティのセミフレッド (イタリア風アイスクーキ)
(ナッツ入り硬焼きクッキー「ビスコッティ」を混ぜ込んだイタリア風アイスクーキ。フレッシュ苺のソースと。)

・旬の果物を使ったイタリア風タルト
(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