

6月9日（火）より価格改定

中東情勢等の影響による原材料価格高騰のため、誠に申し訳ございませんが、6月9日より価格改定を実施させていただきます。

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PUTTANESCA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 pasta 「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リーム）
（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リーム。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