

Normale ¥2,100

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

・季節の食材を使った前菜盛り合わせ【+¥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 ¥2,900

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

・季節の食材を使った前菜盛り合わせ【+¥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 ¥4,200

スペチャーレ

1. 季節の食材を使った前菜盛り合わせ (冷製スープ付き)

2. パスタ

+

3. メイン料理

+

4. ドルチェ

(右ページよりお選びください)

5. 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

・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)

・富永和牛すね肉と玉葱の煮込み アラビアータソース スパゲッティ
(富永和牛すね肉と玉葱をじっくりと煮込んだピリ辛トマトソース)

・大羽鯛とズッキーニ フェンネル香るシチリア風 スパゲッティ
(旬の大羽鯛と岡山矢掛町ズッキーニのオイルベース)

・つぶ貝とバジルの里のペストジェノベーゼ リングイネ
(大分県バジルの里の香り高いジェノベーゼソース)

パスタ
大盛り
+¥300

メイン料理を一品お選びください

・本日のお肉料理
(内容はスタッフまでお尋ねください)

・本日のお魚料理
(内容はスタッフまでお尋ねください)

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
(マスカルポーネチーズとエスプレッソ香るクラシックなティラミス)

・ビスコッティのセミフレッド 柑橘のマチェドニアソース
(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)

・ナポリの郷土菓子「ババ」華味卵のカスタードクリームと完熟パイン (アルコール有)
(お店で焼き上げたブリオッシュ生地にラム酒のシロップを浸した大人のドルチェ)

・イタリア産ピスタチオのチーズケーキ フランボワーズソース
(イタリア産ピスタチオペーストをふんだんに練り込んだレアチーズケーキ)