

・2026

6月



# Menu



Aコース

*Zuppa* ～スープ～

オーガニックのズッキーニとジャガイモのポタージュ

*Antipasto* ～前菜～

本日の鮮魚のカルパッチョ

有機野菜のカポナータ

イカ墨リゾットのコロッケ

有機トマトのパンナコッタ

*Pizza* ～ピッツア～

トリュフポテトとモッツアレラのカルツォーネ

*Pasta* ～パスタ～

和歌山産初ガツオのジェノベーゼパスタ

*Main* ～メイン～

但馬産地鶏のオープン焼き イタリアンパセリソース

*Dolce* ～デザート～

季節のデザート

+390円でコーヒー、エスプレッソ、ハーブティー

ソムリエ厳選のマリアージュワインもご用意しております。

2種 ¥1900 3種 ¥2800 4種 ¥3800

2026

6月



# Menu

## Cコース

### *Zuppa* ～スープ～

オーガニックのズッキーニとジャガイモのポタージュ

### *Antipasto* ～前菜～

本日の鮮魚のカルパッチョ

有機野菜のカポナータ

イカ墨リゾットのコロッケ

有機トマトのパンナコッタ

トリュフポテトのブルスケッタ

桜のチップで燻製した自家製サーモン

### *Pesce* ～お魚料理～

淡路産天然真鯛のバターソース

### *Carne* ～お肉料理～

宮崎産黒毛和牛のへレ肉

赤ワインとブルーベリーのソース

### *Pasta* ～パスタ～

和歌山産初ガツオのジェノベーゼパスタ

有機新玉葱と自家製ベーコンのアマトリチャーナ

ゴルゴンゾーラのクリームニョッキ

### *Dolce* ～デザート～

本日のドルチェ

コーヒー、エスプレッソ、ハーブティー

ソムリエ厳選のマリアージュワインもご用意しております。

2種 ¥1900 3種 ¥2800 4種 ¥3800

2026



# Menu



6月

## Bコース

### *Zuppa* ～スープ～

オーガニックのズッキーニとジャガイモのポタージュ

### *Antipasto* ～前菜～

本日の鮮魚のカルパッチョ

有機野菜のカポナータ

イカ墨リゾットのコロッケ

有機トマトのパンナコッタ

トリュフポテトのブルスケッタ

### *Pesce* ～お魚料理～

淡路産天然真鯛のバターソース

### *Carne* ～お肉料理～

但馬産地鶏のオープン焼き イタリアンパセリソース

### *Pasta* ～パスタ～

和歌山産初ガツオのジェノベーゼパスタ

有機新玉葱と自家製ベーコンのアマトリチャーナ

### *Dolce* ～デザート～

本日のドルチェ

コーヒー、エスプレッソ、ハーブティー

ソムリエ厳選のマリアージュワインもご用意しております。

2種 ¥1900 3種 ¥2800 4種 ¥3800