

・2026

7月



Menu



Aコース

Zuppa ～スープ～

オーガニックの豆乳とかぼちゃのポタージュ

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

トマトバジルリゾットのコロッケ

有機ズッキーニのフリッタータ

Pizza ～ピッツア～

有機トウモロコシとポテトのカルツォーネ

Pasta ～パスタ～

北海道産帆立とトマトの冷製トマトパスタ

Main ～メイン～

ニューカレドニア産仔羊のマスタード焼き

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

7月



Menu



Cコース

Zuppa ～スープ～

オーガニックの豆乳とかぼちゃのポタージュ

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

トマトバジルリゾットのコロッケ

有機ズッキーニのフリッタータ

有機トウモロコシと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～

淡路産天然鰹のイカ墨ソース

Carne ～お肉料理～

宮崎産黒毛和牛のランプ

ゴルゴンゾーラソース

Pasta ～パスタ～

博多産明太子といくらの冷製パスタ

北海道産帆立とトマトの冷製トマトパスタ

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



7 月

B コース

Zuppa ～スープ～

オーガニックの豆乳とかぼちゃのポタージュ

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

トマトバジルリゾットのコロッケ

有機ズッキーニのフリッタータ

有機トウモロコシと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～

淡路産天然鰹のイカ墨ソース

Carne ～お肉料理～

ニュージーランド産仔羊のマスタード焼き

Pasta ～パスタ～

博多産明太子といくらの冷製パスタ

北海道産帆立とトマトの冷製トマトパスタ

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 ¥ 1 9 0 0 3 種 ¥ 2 8 0 0 4 種 ¥ 3 8 0 0