

・2026

4月



Menu



Aコース

Zuppa ～スープ～

オーガニックのほうれん草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

有機人参のテリーヌ

オニオンチーズリゾットのコロッケ

徳島産レンコンのサルサヴェッラ

Pizza ～ピッツア～

鳴門金時と生ハムのカルツォーネ

Pasta ～パスタ～

有機新玉葱と自家製ベーコンののアマトリチャーナ

Main ～メイン～

石見プレミアムポークのステーキ レモンクリームソース

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

4月



Menu

Cコース

Zuppa ～スープ～

オーガニックのほうれん草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

有機人参のテリーヌ

オニオンチーズリゾットのコロッケ

徳島産レンコンのサルサヴェッラ

合鴨とカボチャのパテ

有機ブロッコリーのアーリオオーリオ

Pesce ～お魚料理～

淡路産天然真鯛のクリーム煮

Carne ～お肉料理～

宮崎産産黒毛和牛のへレ肉

ロッシーニ風

Pasta ～パスタ～

兵庫県産ハマグリと菜の花の白ワインパスタ

有機新玉葱と自家製ベーコンののアマトリチャーナ

ペスカトーレ

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



4月

Bコース

Zuppa ～スープ～

オーガニックのほうれん草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

有機人参のテリーヌ

オニオンチーズリゾットのコロッケ

徳島産レンコンのサルサヴェッラ

合鴨とカボチャのパテ

Pesce ～お魚料理～

淡路産天然真鯛のクリーム煮

Carne ～お肉料理～

石見プレミアムポークのステーキ バルサミコソース

Pasta ～パスタ～

兵庫県産ハマグリと菜の花の白ワインパスタ

有機新玉葱と自家製ベーコンの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 ¥ 1 9 0 0 3種 ¥ 2 8 0 0 4種 ¥ 3 8 0 0