

・2026

2月



Menu



Aコース

Zuppa ～スープ～

オーガニックの恵比寿かぼちゃのポタージュ

Antipasto ～前菜～

桜のチップで燻製した自家製スモークサーモン

有機ほうれん草としらすのフリッタータ

イカ墨のリゾットのコロッケ

オーガニックの紅芯大根とレーズンのマリネ

Pizza ～ピッツア～

北海道産帆立と博多産明太子のカルツォーネ

Pasta ～パスタ～

兵庫県産ホタルイカと菜の花のトマトパスタ

Main ～メイン～

但馬産地鶏のオープン焼き 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

2月



Menu



Cコース

Zuppa ～スープ～

オーガニックの恵比寿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

有機カブラのカポナータ

有機ほうれん草としらすのフリッタータ

イカ墨リゾットのコロッケ

桜のチップで燻製した自家製スモークサーモン

オーガニックの紅心大根とレーズンのマリネ

Pesce ～お魚料理～

淡路産天然真鯛の香草焼き サルサヴェルデ

Carne ～お肉料理～

北海道産黒毛和牛のへレ肉

ガーリックオニオンソース

Pasta ～パスタ～

兵庫県産ホタルイカと菜の花のトマトパスタ

広島産牡蠣のジェノベーゼパスタ

イタリア産カラスミ、生ハムのペペロンチーニ

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



2月

Bコース

Zuppa ～スープ～

オーガニックの恵比寿かぼちゃのポタージュ

Antipasto ～前菜～

有機カブラのカポナータ

有機ほうれん草としらすのフリッタータ

イカ墨リゾットのコロッケ

桜のチップで燻製した自家製スモークサーモン

オーガニックの紅心大根とレーズンのマリネ

Pesce ～お魚料理～

淡路産天然真鯛の香草焼き サルサヴェルデ

Carne ～お肉料理～

但馬産地鶏のオープン焼き レモンクリームソース

Pasta ～パスタ～

広島産牡蠣のジェノベーゼパスタ

兵庫県産ホタルイカと菜の花のトマトパスタ

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 ¥1900 3種 ¥2800 4種 ¥3800