

・2026

7月



Menu



Aコース

Zuppa ～スープ～

徳島産鳴門金時のポタージュ

Antipasto ～前菜～

本日の鮮魚のカルパッチョ

有機野菜のキッシュ

イカ墨のリゾットのコロッケ

有機人参のパンナコッタ

Pizza ～ピッツア～

バナメイ海老ときのこのカルツォーネ

Pasta ～パスタ～

フレッシュトマトと帆立のトマトクリームパスタ

Main ～メイン～

アングス牛サガリ ガーリックオニオンソース

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

7月



Menu



Cコース

Zuppa ～スープ～

徳島産鳴門金時のポタージュ

Antipasto ～前菜～

本日の鮮魚のカルパッチョ

有機野菜のキッシュ

有機人参のパンナコッタ

イカ墨リゾットのコロッケ

紅あずまのレモンクリームのブルスケッタ

紅心大根と生ハムのマリネ

Pesce ～お魚料理～

鹿児島産寒ブリのソテー ポルチーニソース

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～

ニューカレドニア産天使の海老のトマトクリームパスタ

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



7月

Bコース

Zuppa ～スープ～

徳島産鳴門金時のポタージュ

Antipasto ～前菜～

本日の鮮魚のカルパッチョ

有機野菜のキッシュ

有機人参のパンナコッタ

イカ墨リゾットのコロッケ

紅心大根と生ハムのマリネ

Pesce ～お魚料理～

鹿児島産寒ブリのソテー ポルチーニソース

Carne ～お肉料理～

アングス牛サガリ ガーリックオニオンソース

Pasta ～パスタ～

広島産牡蠣のジェノベーゼパスタ

ニューカレドニア産天使の海老のトマトクリームパスタ

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