

・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 ~ピツツア~

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~

アンガス牛サガリ ガーリックオニオソース

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

1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ヘレ肉

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~

アンガス牛サガリ 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