



# Menu

## *Zuppa* ～スープ～

オーガニックの豆乳とトウモロコシのポタージュ

## *Antipasto*

和歌山初鯉のアンチョビソース

無農薬完熟トマトのテリーヌ

ゴルゴンゾーラリゾットのコロッケ

ブラックペッパーとフレッシュトマトのブルスケッタ

## *Pizza* ～ピッツア～

マロンカボチャと生ハムのカルツォーネ

## *Pasta* ～パスタ～

石見ポークのラグー トマトソースパスタ

## *Main* ～メイン～

アンガス牛ハラミ 赤ワインとブルーベリーのソース

## *Dolce* ～デザート～

本日のドルチェ

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 ¥1800 3種 ¥2700 4種 ¥3600



# Menu



## *Zuppa* ～スープ～

オーガニックの豆乳とトウモロコシのポタージュ

## *Antipasto* ～前菜～

和歌山初鯉のアンチョビソース

無農薬完熟トマトのテリーヌ

ゴルゴンゾーラリゾットのコロッケ

ブラックペッパーとフレッシュトマトのブルスケッタ

大阪産鰯のシチリア風香草パン粉焼き

## *Pesce* ～お魚料理～

本日の鮮魚のカダイフフリット バジルソースと共に

## *Carne* ～お肉料理～

宮崎産黒毛和牛へレ肉 ガーリックオニオンソース

## *Pasta* ～パスタ～

自家製カラスミのペペロンチーノ

石見ポークのラグー トマトソースパスタ

## *Dolce* ～デザート～

本日のドルチェ

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 ¥1800 3種 ¥2700 4種 ¥3600