

2025

Agosto



Menu



A コース

Zuppa ～スープ～

パプリカとトウモロコシの冷製ポタージュ

Antipasto ～前菜～

本日の鮮魚のカルパッチョ

オニオンとチーズのリゾットのコロッケ

完熟トマトのパンナコッタ

有機野菜のカポナータ

Pizza ～ピッツア～

オーガニックのじゃがいもと明太子のカルツォーネ

Pasta ～パスタ～

バナメイ海老と生ハムの冷製ジェノベーゼパスタ

Main ～メイン～

ニューカレドニア産ラムモモ肉ステーキ 赤ワインのソース

Dolce ～デザート～

本日のドルチェ

+ 390 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

2025

Agosto



Menu



Cコース

Zuppa ～スープ～

パプリカとトウモロコシの冷製ポタージュ

Antipasto ～前菜～

フレッシュチーズとイチジクのブルスケッタ

本日の鮮魚のカルパッチョ

オニオンとチーズのリゾットのコロッケ

完熟トマトのパンナコッタ

有機野菜のカポナータ

桜のチップで燻製した自家製スモークサーモン

Pesce ～お魚料理～

鰹のフリット イタリアンパセリソース

Carne ～お肉料理～

北海道産黒毛和牛の A5 シャトーブリアン

赤ワインと黒コショウのソース

Pasta ～パスタ～

バナメイ海老、生ハムの冷製ジェノベーゼパスタ

自家製ベーコンのカルボナーラ

ペスカトーレ

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 ¥1900 3種 ¥2800 4種 ¥3800

2025
Agosto



Menu



B コース

Zuppa ～スープ～

パプリカとトウモロコシの冷製ポタージュ.

Antipasto ～前菜～

フレッシュチーズとイチジクのブルスケッタ

本日の鮮魚のカルパッチョ

オニオンとチーズのリゾットのコロッケ

完熟トマトのパンナコッタ

有機野菜のカポナータ

桜のチップで燻製した自家製スモークサーモン

Pesce ～お魚料理～

鰻のフリット イタリアンパセリソース

Main ～メイン～

ニューカレドニア産ラムモモ肉ステーキ 赤ワインのソース

Pasta ～パスタ～

バナメイ海老と生ハムの冷製ジェノベーゼパスタ

自家製ベーコンのカルボナーラ

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 ¥ 1 9 0 0 3種 ¥ 2 8 0 0 4種 ¥ 3 8 0 0