

2025

Marzo



Menu



Aコース

Zuppa ～スープ～

有機ブロッコリーのじゃがいものポタージュ

Antipasto ～前菜～

本日の鮮魚のカルパッチョ

ほうれん草とイタリアンサラミのフリッタータ

オニオンとチーズリゾットのコロッケ

有機人参のテリーヌ

Pizza ～ピッツア～

北海道産カボチャと博多産明太子のカルツォーネ

Pasta ～パスタ～

ハマグリ、アサリの菜の花のトマトパスタ

Main ～メイン～

石見プレミアムポークの低温調理 レモンクリームソース

Dolce ～デザート～

本日のドルチェ

+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 ¥1800 3種 ¥2700 4種 ¥3600

2025
Aprile



Menu



Cコース

Zuppa ～スープ～

有機ブロッコリーのじゃがいものポタージュ

Antipasto ～前菜～

本日の鮮魚のカルパッチョ

ほうれん草とイタリアンサラミのフリッタータ

オニオンとチーズリゾットのコロッケ

有機人参のテリーヌ

桜のチップで燻製した自家製スモークサーモン

マロンカボチャと博多産明太子のブルスケッタ

Pesce ～お魚料理～

淡路産天然鯛のクリーム煮

Carne ～お肉料理～

宮崎産黒毛和牛のシャトーブリアン 赤ワインソース

Pasta ～パスタ～

ハマグリ、アサリの菜の花のトマトパスタ

富山産ホタルイカのバジルクリームパスタ

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 ¥1900 3種 ¥2800 4種 ¥3700

2025
Aprile



Menu



B コース

Zuppa ~スープ~

有機ブロッコリーのじゃがいものポタージュ

Antipasto ~前菜~

本日の鮮魚のカルパッチョ

ほうれん草とイタリアンサラミのフリッタータ

オニオンとチーズリゾットのコロッケ

有機人参のテリーヌ

桜のチップで燻製した自家製スモークサーモン

マロンカボチャと博多産明太子のブルスケッタ

Pesce ~お魚料理~

淡路産天然鯛のクリーム煮

Main ~メイン~

石見プレミアムポークの低温調理 レモンクリームソース

Pasta ~パスタ~

ハマグリ、アサリの菜の花のトマトパスタ

富山産ホタルイカのバジルクリームパスタ

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 ¥ 1 9 0 0 3種 ¥ 2 9 0 0 4種 ¥ 3 2 0 0