

2024  
Agosto



# Menu



季節のおすすめコース

*Zuppa* ～スープ～

オーガニックの恵比寿かぼちゃの冷製ポタージュ

*Antipasto* ～前菜～

季節の鮮魚のカルパッチョ

無農薬完熟トマトのテリーヌ

イカ墨リゾットのコロッケ

有機夏野菜のカポナータ

*Pizza* ～ピッツア～

有機とうもろこしとモッツアレラチーズのカルツォーネ

*Pasta* ～パスタ～

紅茶鴨とフレッシュトマトの冷製トマトパスタ

*Main* ～メイン～

但馬産地鶏のオープン焼き 白桃と赤ワインのソース

*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

2024  
Agosto



# Menu



お肉とお魚のメインのフルコース

*Zuppa* ～スープ～

オーガニックの恵比寿かぼちゃの冷製ポタージュ

*Antipasto* ～前菜～

季節の鮮魚のカルパッチョ

無農薬完熟トマトのテリーヌ

イカ墨リゾットのコロッケ

有機夏野菜のカポナータ

カボチャと合鴨のパテ

*Pesce* ～お魚料理～

鱧のフリット 自家製バジルソースと共に

*Carne* ～お肉料理～

宮崎産黒毛和牛へレ肉の赤ワインとブルーベリーソース

*Pasta* ～パスタ～

紅茶鴨とフレッシュトマトの冷製トマトパスタ

カラスミの濃厚クリームパスタ

*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 ¥1800 3種 ¥2700 4種 ¥3600

2024  
agosto



# Menu



シェフのおすすめコース

*Zuppa* ～スープ～

オーガニックの豆乳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

無農薬完熟人参のテリーヌ

イカ墨リゾットのコロッケ

有機夏野菜のカポナータ

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～

広島産鱧のフリット 自家製バジルのソースと共に

*Main* ～メイン～

但馬産地鶏のオープン焼き白桃と赤ワインのソース

*Pasta* ～パスタ～

紅茶鴨とフレッシュトマトの冷製トマトパスタ

カラスミの濃厚クリームパスタ

*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¥1800 3種¥2700 4種¥3600