

2025

Gennaio



# Menu



季節のおすすめコース

*Zuppa* ～スープ～

オーガニックのピーナツカボチャのポタージュ

*Antipasto* ～前菜～

本日の鮮魚のカルパッチョ

オーガニックの紅芯大根とレーズンのマリネ

トマトチーズリゾットのコロッケ

ポローニャソーセージときのこのフリッタータ

*Pizza* ～ピッツア～

有機ジャガイモとのモッツアレラチーズのカルツォーネ

*Pasta* ～パスタ～

有機野菜でじっくり煮込んだイカ墨パスタ

*Main* ～メイン～

但馬産地鶏のオープン焼き レモンクリームソースと共に

*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

2025

Gennaio



# Menu

お肉とお魚の楽しめるお任せコース

*Zuppa* ～スープ～

オーガニックのピーナツカボチャのポタージュ

*Antipasto* ～前菜～

和歌山産本マグロのカルパッチョ

オーガニックのカブラのカポナータ

トマトチーズリゾットのコロッケ

有機ポテトサラダと生ハムのブルスケッタ

オーガニックの紅芯大根とレーズンのマリネ

ポローニャソーセージときのこのフリッタータ

*Pesce* ～お魚料理～

淡路産天然真鯛の香草焼き イタリアパセリソース

*Carne* ～お肉料理～

宮崎産黒毛和牛の低温調理 赤ワインと黒コショウのソース

*Pasta* ～パスタ～

天使の海老とムール貝のペスカトーレ

イタリア産カラスミのペペロンチーノ

*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  
Gennaio



# Menu



シェフのおすすめコース

*Zuppa* ～スープ～

オーガニックのピーナツカボチャのポタージュ

*Antipasto* ～前菜～

和歌山産本マグロのカルパッチョ

オーガニックのカブラのカポナータ

トマトチーズリゾットのコロッケ

有機ポテトサラダと生ハムのブルスケッタ

オーガニックの紅芯大根とレーズンのマリネ

ポローニャソーセージときのこのフリッタータ

*Pesce* ～お魚料理～

淡路産天然真鯛の香草焼き イタリアンパセリソース

*Main* ～メイン～

但馬産地鶏のオープン焼き レモンクリームソースと共に

*Pasta* ～パスタ～

天使の海老とムール貝のペスカトーレ

イタリア産カラスミのペペロンチーノ

*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