

2025

settembre



Menu



A コース

Zuppa ～スープ～

ズッキーニ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

イカ墨のリゾットのコロッケ

パブリカとイタリアンソーセージのフリッタータ

有機人参のテリーヌ

Pizza ～ピッツア～

有機かぼちゃとモッツアレラチーズのカルツォーネ

Pasta ～パスタ～

有機ナスと三田ポークのラグートマトソースパスタ

Main ～メイン～

紅茶鴨の低温調理 ブラットオレンジソース

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 ¥ 1 9 0 0 3 種 ¥ 2 8 0 0 4 種 ¥ 3 8 0 0

2025

settembre



Menu



Cコース

Zuppa ～スープ～

ズッキーニ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

イカ墨のリゾットのリゾットのコロッケ

有機人参のテリーヌ

パプリカとイタリアンソーセージのフリッタータ

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～

淡路産鱧のフリット ビアンコリゾット

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～

サマートリュフのクリームパスタ

有機ナスと三田ポークのラグートマトソースパスタ

有頭バナメイ海老のペスカトーレ

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
settembre



Menu



B コース

Zuppa ～スープ～

ズッキーニ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

イカ墨のリゾットのリゾットのコロッケ

有機人参のテリーヌ

パプリカとイタリアンソーセージのフリッタータ

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～

淡路産鱧のフリット ビアンコリゾット

Main ～メイン～

紅茶鴨の低温調理ステーキ ブラットオレンジソース

Pasta ～パスタ～

サマートリュフのクリームパスタ

有機ナスと三田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 ¥ 1 9 0 0 3種 ¥ 2 8 0 0 4種 ¥ 3 8 0 0