２０２５

Maggio

Menu

Ａコース

Zuppa　～スープ～

恵比寿かぼちゃのポタージュ

Antipasto　～前菜～

本日の鮮魚のカルパッチョ

有機野菜のカポナータ

イカ墨リゾットのコロッケ

有機ほうれん草のパンナコッタ

Pizza　～ピッツア～

自家製スモークサーモンときのこのカルツォーネ

Pasta　～パスタ～

富山産ホタルイカとタケノコのピリ辛オイルパスタ

Main　～メイン～

アンガス牛サガリ　ガーリックオニオンソース

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￥１８００　３種￥２７００　４種￥３６００

２０２５
Maggio

Menu

Ｃコース

Zuppa　～スープ～

恵比寿かぼちゃのポタージュ

Antipasto　～前菜～

本日の鮮魚のカルパッチョ

菜の花とイタリアンサラミのフリッタータ

イカ墨リゾットのコロッケ

有機ほうれん草のパンナコッタ

有機人参とドライフルーツのマリネ

ガーリックのフレッシュチーズのブルスケッタ

Pesce　～お魚料理～

淡路産天然鯛の香草焼き　アンチョビソース

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～

有頭ブラックタイガーのトマトクリームパスタ

富山産ホタルイカとタケノコのピリ辛オイルパスタ

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
Maggio

Menu

Bコース

Zuppa　～スープ～

恵比寿かぼちゃのポタージュ.

Antipasto　～前菜～

本日の鮮魚のカルパッチョ

菜の花とイタリアンサラミのフリッタータ

イカ墨リゾットのコロッケ

有機ほうれん草のパンナコッタ

有機人参とドライフルーツのマリネ

ガーリックのフレッシュチーズのブルスケッタ

Pesce　～お魚料理～

淡路産天然鯛の香草焼き　アンチョビソース

Main　～メイン～

アンガス産サガリのステーキ　ガーリックオニオンソース

Pasta　～パスタ～

有頭ブラックタイガーのトマトクリームパスタ

富山産ホタルイカとタケノコのピリ辛オイルパスタ

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￥２９００　４種￥３２００