

・2026

9月



Menu



Aコース

Zuppa ～スープ～

オーガニックの里芋のポタージュ

Antipasto ～前菜～

季節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

博多産明太子ときのこのフリッタータ

Pizza ～ピッツア～

バナメイ海老と黒舞茸、モッツアレラのカルツォーネ

Pasta ～パスタ～

自家製ベーコンのポルチーニソースパスタ

Main ～メイン～

紅茶鴨の低温調理 白桃と赤ワインのソース

Dolce ～デザート～

季節のデザート

+ 450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 ¥1900 3種 ¥2800 4種 ¥3800

2026

9月



Menu



Cコース

Zuppa ～スープ～

オーガニックの里芋のポタージュ

Antipasto ～前菜～

季節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

博多産明太子ときのこのフリッタータ

有機サツマイモのオレンジ煮

イチジクとフレッシュチーズのブルスケッタ

Pesce ～お魚料理～

ノルウェー産サーモンのトマトクリーム煮

Carne ～お肉料理～

宮崎産黒毛和牛のへレ肉

赤ワインと黒コショウのソース

Pasta ～パスタ～

自家製ベーコンのポルチーニソースパスタ

紅葉鯛とナスのトマトパスタ

ゴルゴンゾーラのクリームニョッキ

Dolce ～デザート～

本日のドルチェ

+ 450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 ¥1900 3種 ¥2800 4種 ¥3800

2026



Menu



9 月

B コース

Zuppa ～スープ～

オーガニックの里芋のポタージュ

Antipasto ～前菜～

季節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

博多産明太子ときのこのフリッタータ

有機サツマイモのオレンジ煮

イチジクとフレッシュチーズのブルスケッタ

Pesce ～お魚料理～

ノルウェー産サーモンのトマトクリーム煮

Carne ～お肉料理～

紅茶鴨の低温調理 白桃と赤ワインのソース

Pasta ～パスタ～

自家製ベーコンのポルチーニソースパスタ

ゴルゴンゾーラのクリームニョッキ

Dolce ～デザート～

本日のドルチェ

+ 4 5 0 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 ¥ 1 9 0 0 3 種 ¥ 2 8 0 0 4 種 ¥ 3 8 0 0