

2024

Luglio



Menu



季節のおすすめコース

Zuppa ～スープ～

オーガニックのじゃがいもの冷製ポタージュ

Antipasto ～前菜～

季節の鮮魚のカルパッチョ

無農薬完熟人参のテリーヌ

トマトバジルリゾットのコロッケ

有機夏野菜のカポナータのブルスケッタ

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～

バナメイ海老とフレッシュトマトの冷製ジェノベーゼパスタ

Main ～メイン～

紅茶鴨のソテー 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 ¥ 1 8 0 0 3種 ¥ 2 7 0 0 4種 ¥ 3 6 0 0

2024

Luglio



Menu



お肉とお魚のメインのフルコース

Zuppa ～スープ～

オーガニックのじゃがいもの冷製ポタージュ

Antipasto ～前菜～

季節の鮮魚のカルパッチョ

無農薬完熟人参のテリーヌ

トマトバジルリゾットのコロッケ

有機夏野菜のカポナータのブルスケッタ

ムール貝のトマトソース煮

Pesce ～お魚料理～

鱧のフリット アンチョビとオリーブのソースと共に

Carne ～お肉料理～

宮崎産黒毛和牛とフォオグラのロッシーニ風

Pasta ～パスタ～

生ハム、有機ズッキーニ、ミントのアンチョビパスタ

バナメイ海老とフレッシュトマトの冷製ジェノベーゼパスタ

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

Luglio



Menu



シェフのおすすめコース

Zuppa ～スープ～

オーガニックのじゃがいもの冷製ポタージュ

Antipasto ～前菜～

季節の鮮魚のカルパッチョ

無農薬完熟人参のテリーヌ

トマトバジルリゾットのコロッケ

有機夏野菜のカポナータのブルスケッタ

Pasta ～パスタ～

バナメイ海老とフレッシュトマトの冷製ジェノベーゼパスタ

Pesce ～お魚料理～

鱧のフリット アンチョビとオリーブのソースと共に

Main ～メイン～

紅茶鴨のソテー 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 ¥ 1 8 0 0 3種 ¥ 2 7 0 0 4種 ¥ 3 6 0 0

