

2025
Febbraio



Menu



季節のおすすめコース

Zuppa ～スープ～

恵比寿かぼちゃのポタージュ

Antipasto ～前菜～

長崎産天然ヒラマサのカルパッチョ

ひよこ豆とハーブソーセージのトマト煮

トマトチーズリゾットのコロッケ

有機トマトのテリーヌ

Pizza ～ピッツア～

有機ジャガイモとのベニズワイガニのカルツォーネ

Pasta ～パスタ～

赤ワインでじっくり煮込んだ牛ロースと菜の花のトマトパスタ

Main ～メイン～

石見プレミアムポークステーキ ポルチーニマスタードソース

Dolce ～デザート～

本日のドルチェ

+390 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 ¥1800 3種 ¥2700 4種 ¥3600

2025
Febbraio



Menu

お肉とお魚の楽しめるお任せコース

Zuppa ～スープ～

オーガニックの恵比寿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

ハーブソーセージとひよこ豆のトマト煮

トマトチーズリゾットのコロッケ

北海道産ベニズワイガニ、ポテトのブルスケッタ

有機トマトのテリーヌ

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～

長崎産天然糸よりのフリット 白ワインビネガーソース

Carne ～お肉料理～

ニュージーランド産仔羊のマスタード焼き

Pasta ～パスタ～

赤ワインでじっくり煮込んだ牛ロースと菜の花のトマトパスタ

イタリア産カラスミとしらすのペペロンチーノ

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
Febbraio



Menu



シェフのおすすめコース

Zuppa ～スープ～

オーガニックの恵比寿カボチャのポタージュ

Antipasto ～前菜～

長崎産天然ヒラマサのカルパッチョ

ハーブソーセージとひよこ豆のトマト煮

トマトチーズリゾットのコロッケ

北海道産ベニズワイガニ、ポテトのブルスケッタ

有機トマトのテリーヌ

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～

長崎産天然糸よりのフリット 白ワインビネガーソース

Main ～メイン～

石見プレミアムポークステーキ ポルチーニマスタードソース

Pasta ～パスタ～

赤ワインでじっくり煮込んだ牛ロースと菜の花のトマトパスタ

イタリア産カラスミとしらすのペペロンチーノ

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 ¥2900 4種 ¥3200