

2026

10月



Menu



Aコース

Zuppa ～スープ～

オーガニックのきのこことジャガイモのポタージュ

Antipasto ～前菜～

季節の鮮魚のカルパッチョ

有機人参とシャインマスカットのマリネ

トマトバジルリゾットのコロッケ

鳴門金時のテリーヌ

Pizza ～ピッツア～

マロンカボチャ、モッツアレラのカルツォーネ

Pasta ～パスタ～

北海道産秋鮭とほうれん草のクリームスープパスタ

Main ～メイン～

紅茶鴨の低温調理 イチジクとワインソース

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

10月



Menu



Cコース

Zuppa ～スープ～

オーガニックのきのこジャガイモのポタージュ

Antipasto ～前菜～

季節の鮮魚のカルパッチョ

有機人参とシャインマスカットのマリネ

トマトバジルリゾットのクロック

鳴門金時のテリーヌ

北海道産帆立のフリット

マロンカボチャのブルスケッタ

Pesce ～お魚料理～

淡路産天然真鯛、サワラのフリット 白ワインソース

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～

北海道産秋鮭とほうれん草のクリームスープパスタ

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



10月

Bコース

Zuppa ～スープ～

オーガニックのさつまいものポタージュ

Antipasto ～前菜～

季節の鮮魚のカルパッチョ

有機人参とシャインマスカットのマリネ

トマトバジルリゾットのクロック

鳴門金時のテリーヌ

北海道産帆立のフリット

マロンカボチャのブルスケッタ

Pesce ～お魚料理～

淡路産天然真鯛、サワラのフリット 白ワインソース

Carne ～お肉料理～

紅茶鴨の低温調理 イチジクとワインソース

Pasta ～パスタ～

北海道産秋鮭とほうれん草のクリームスープパスタ

紅葉鯛とナスのトマトパスタ

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