



Menu

Zuppa ～スープ～

春キャベツと新じゃがいものポタージュ

Antipasto

本日の鮮魚のカルパッチョ

オーガニックのハウレン草とシラスのキッシュ

オーガニックの新玉ねぎのカポナータ

オーガニックの白菜とツナのクリームコロッケ

Pizza ～ピッツア～

博多産明太子とポテト、モッツアレラのカルツォーネ

Pasta ～パスタ～

富山産ほたるいかの自家製ジェノベーゼソースパスタ

Main ～メイン～

石見ポークの低温調理 赤ワインソース

Dolce ～デザート～

本日のデザート

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 6 0 0 3種 ¥ 2 4 0 0 4種 ¥ 3 0 0 0



Menu



Zuppa ～スープ～

春キャベツと新じゃがいものポタージュ

Antipasto ～前菜～

本日の鮮魚のカルパッチョ

恵比寿かぼちゃのテリーヌ

ガーリックのフレッシュチーズ、生ハムのブルスケッタ

オーガニックのハウレン草とシラスのキッシュ

オーガニックの新玉ねぎのカポナータ

オーガニックの白菜とツナのクリームコロッケ

Pesce ～お魚料理～

本日の鮮魚のフリット カブラのソースと共に

Carne ～お肉料理～

宮崎産黒毛和牛へレ肉 ガーリックオニオンソース

Pasta ～パスタ～

富山産ほたるいかの自家製ジェノベーゼソースパスタ

菜の花と自家製ベーコンのトマトソースパスタ

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 ¥1600 3種 ¥2400 4種 ¥3000