

## Cena ディナーコースメニュー

Aコース  
前菜8品の盛り合わせ  
パスタ  
自家製パン  
デザート  
コーヒー  
¥3,630

Bコース  
前菜8品の盛り合わせ  
パスタ  
お魚又はお肉料理  
自家製パン  
デザート  
コーヒー  
¥5,200



シェフにおまかせ(2名様より)  
前菜 3皿  
本日のパスタ  
本日のメインディッシュ  
自家製パン  
本日のデザート  
ワンドリンク  
お一人様¥3,850より

シェフにおまかせコース  
冷製前菜  
温製前菜  
パスタ  
お魚料理  
お肉料理  
自家製パン  
デザート  
コーヒー  
¥8,250

\*A・Bコースのパスタ、メインディッシュ、デザートはメニューの中から好みのものをお選びいただけます。  
(プラス料金を頂くメニューもございます。予めご了承ください。)

\*お料理は単品でもご注文できます

# Primi piatti パスタ



トマトとバジリコのスパゲッティ……………¥1, 270

スパゲッティアマトリチャーナ(自家製ベーコンと玉葱のちょっと辛いトマトソース)… ¥1, 490

海老とブロッコリーのトマトソーススパゲッティ……………¥1, 390

タコとオリーブのトマトソーススパゲッティ シチリア風……………¥1, 490

魚貝(海老 アサリ ムール貝 イカ)のトマトクリームスパゲッティ……………¥1, 690 (+400)

きのこのクリームソーススパゲッティ……………¥1, 390

自家製ベーコンとパルミジャーノチーズのクリームソーススパゲッティ……………¥1, 490

からすみ入りスパゲッティ ペペロンチーノ……………¥1, 490

烏賊とキャベツのスパゲッティ アンチョビ風味……………¥1, 490

ニョッキ 自家製ベーコンとブロッコリーのクリームソース……………¥1, 490

手長エビのタリアテッレ アメリケーヌソース……………¥1, 930 (+550)

ペンネ アラビアータ……………¥1, 270

ゴルゴンゾーラチーズのリゾット……………¥1, 590 (+250)

天使の海老のリゾット ペスカ風……………¥1, 490

\* A・Bコース料理の場合 ( ) の料金がプラスになります

## P e s c e お魚料理

本日のお魚料理..... ¥1,860

ヤリイカのソテー アンチョビバターソース..... ¥1,860

魚介のグリルミスト..... ¥1,860  
(天使のエビ カジキまぐろ)



## Carniお肉料理

牛ヒレ肉のステーキ ソースポルト..... ¥2,800 (+650)

牛ヒレ肉のタリアータ パルミジャーノチーズとサラダ添え..... ¥2,800 (+650)

国産牛リブロースの網焼き (200g)..... ¥2,670 (+550)

骨付き仔羊のグリル 粒マスタード添え..... ¥2,330 (+250)

国産豚ロース肉のロースト バルサミコソース..... ¥1,810

\*A・Bコース料理の場合( )の料金がプラスになります。この他にデザート、ワインリスト等もございます

単品

Antipasti 前菜

スモークサーモン	¥1,230
パルマ産生ハム	¥1,400
チーズの盛り合わせ(パルミジャーノ・ゴルゴンゾーラ・モッツアレラ)	¥1,400
季節のサラダ	¥990
パルマ産生ハム入りサラダ	¥1,390
カプレーゼ(カプリ風トマトとモッツアレラチーズのサラダ)	¥1,350
カポナータ(野菜のトマト煮)	¥990
フレッシュトマトのブルスケッタ (4個)	¥860
ミニピッツア(14cm)マルゲリータ	¥1,250
ミニピッツア(14cm)4フロマージュ	¥1,350
自家製ベーコンと卵のガレット	¥1,220
きのこチーズのガレット	¥1,220
若鳥もも肉のソテー ゴルゴンゾーラチーズのソース	¥1,390

---

自家製パン (2カット)	¥200
ガーリックトースト (4個)	¥740

この他にデザート、ワインリスト等もございます