

プリフィックスコース ¥4,500 (税抜 ¥4,090)

お席料、パン代としてお一人様 ¥600(税込)頂戴しております
プラス料金はお一人様分のお値段です。

Antipasti

< 前菜盛り合わせ 5 種 >

鮮魚のカルパッチョ

トリュフ香るマッシュルームのサラダ

パテ・ド・カンパーニュ アメリカンチェリーソース

ハヶ岳の野菜のカポナータ

山菜のフリット

Primi piatti

< テーブルで2種類お選びください >

スパゲッティ アンチョビのペペロンチーノ パン粉がけ シチリア風

スパゲッティ アマトリチャーナ

ペンネ アラビアータ

* 自家製 タリアテッレ 和牛のボロネーゼ 【+ ¥ 200】

* スペシャルティ リングイネ ムール貝のラグーソース カラスミがけ 【+ ¥ 400】

* 自家製 ニョッキ 生ハムと鶏軟骨のトマトクリームソース【+ ¥ 200】

<< 季節のパスタ >>

スパゲッティ うたせ海老のアルケストラートソース

自家製 トロフィエ 新じゃが芋とインゲンのジェノヴェーゼ【+ ¥ 200】

Secondi Piatti

<お1人様1種類お選びください>

本日のお魚料理

国産銘柄豚ロースのグリル

* オーストラリア産骨付き仔羊 ラムチョップの炭火焼き【+ ¥ 800】

* 銘柄黒毛和牛のとうがらし 炭火焼き【+ ¥ 1.500】

<<季節のメイン料理>>

グーラッシュ(牛ホホ肉とパプリカの赤ワイン煮込み)【+ ¥ 500】

Dolci

<お1人様1種類お選びください>

パンナコッタ クラシカ

トルタ・ローズマリーノ ~ローズマリーのケーキ~

自家製ジェラート3種盛り合わせ

アッフォガート ~エスプレッソがけバニラジェラート~

<<季節のドルチェ>>

宇和島産無農薬・メイヤーレモンのカッサータ

旬のフルーツのジェーロ

Caffè

エスプレッソ

コーヒー

紅茶

カモミールティー

シェフのスペシャルコース ¥7.500 (税抜 ¥6.819)

アミューズ、パン代としてお一人様 ¥600(税込)頂戴しております

Stuzzicchini

お口取り

Antipasti Freddi

鰹のたたき 土佐酢風ジュレ オカヒジキを添えて
パテ・ド・カンパーニュとハヶ岳の野菜のカポナータ

Antipasto Caldo

山菜と花ズッキーニのフリット

Primi Piatti

自家製トロフィエ 新じゃが芋とインゲンのジェノベーゼ
スパゲッティ うたせ海老のアルケストラートソース

Carne

銘柄黒毛和牛のとうがらし 炭火焼き

Dolce

本日のデザート

Caffè

食後のお飲み物