ランチお任せコース

￥3.454（￥3.800 税込）

お席料、パン代としてお一人様￥400（税込）頂戴しております

☆お苦手やアレルギー等お伝え下さい

*Anti Pasto　ラストリカートおまかせ前菜 5 種盛り合わせ

*Pasta　　本日のパスタ

*Secondo　本日のメイン料理

*Dolce　本日のドルチェ

Caffe

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￥400（税込）頂戴しております

Antipasti

＜前菜盛り合わせ５種＞
三重県答志島の鮮魚のカルパッチョ
マッシュルームのサラダ
ホタルイカと春野菜のマリネ
鰯のベッカフィーコ
アスパラガスとパンチェッタのグリル

Primi piatti

＜皆様で相談していただき、2種類お選びください。
その２種類を順番にシェアしながらご提供致します＞　※オプション料金は、お１人様分です。

1，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

2，スパゲッティ　アマトリチャーナ

3，自家製　タリアテッレ　ボロネーゼソース

4，スペシャリテ　自家製トレネッテ　ムール貝のラグーソース
カラスミがけ【+￥200】

＜季節のパスタ＞

6，ブジアーテ　レガレアーリ
（メカジキのラグー・揚げナスと自家製リコッタチーズを乗せて）【+￥200】

7，スパゲッティ　もち豚のラグー、グリーンピースとアーティチョーク【+￥200】

Secondi Piatti

＜お１人様1種類お選びください＞　※オプション料金は、お１人様分です。

・本日のお魚料理

1，銘柄豚肩ロースの炭火焼

2，近江鴨　炭火焼き【+￥300】

3，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】

4，銘柄黒毛和牛のとうがらし　炭火焼き【+￥1.500】

5，近江鴨のファルソ・マグロ

Dolci

＜お１人様1種類お選びください＞

1，本日の焼き菓子

2，自家製ジェラート3種盛り合わせ

3，シチリア菓子　カンノーロ・サルヴァトーレ

4，カッサータ・シチリアーナ

＜今月のドルチェ・スペシャリテ＞

5，ズッパ・イン・グレーゼ

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￥400（税込）頂戴しております

Stuzzicchini

お口取り

Antipasti Freddi

冷前菜3種盛り合わせ

Antipasto Caldo

花ズッキーニのフリット

鰯のベッカフィーコ

Primi Piatti

スパゲッティ　もち豚のラグー

ホタルイカのリゾット

Carne

銘柄黒毛和牛とうがらしの炭火焼き

Dolce

本日のデザート

Caffè

食後のお飲み物