

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

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
仔牛のサーロインのロースト トナートソース
甲烏賊と壱岐島グリーンアスパラのフリット
鯛のベッカフィーコ

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】

* スペシャルリテ 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>>

蛸烏賊と黄ニラのスパゲッティ オイルソース

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】

* 銘柄黒毛和牛のランイチ 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>

ホワイトチョコのテリーヌ

トルタ・ロズマリーノ ～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

甲烏賊とグリーンアスパラの瞬間マリネ シチリアパン粉がけ

会津産・馬肉のカルパッチョ

Antipasto Caldo

たけのこの青のりフリット

Primi Piatti

スパゲッティ ボンゴレロッソ

クリスタイアーテ 仔羊とグリーンピースのラグー

Carne

銘柄黒毛和牛のランイチ 炭火焼き

Dolce

本日のデザート

Caffè

食後のお飲み物