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＞
三重県答志島の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
茄子のカポナータ　カカオ風味
自家製リコッタチーズのカプレーゼ
穴子のフリット

Primi piatti

＜テーブルで2種類お選びください＞　※オプション料金は、お１人様分です。

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＞＞

◎魚介のクスクス(ヤリイカ･ソフトシェルシュリンプ･鮮魚の煮込み)
◎フジッリ　夏鹿ハツのラグー　軽めのトマトソース

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

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＞＞

丹波黒鶏もも肉の炭火焼マタロッタ風

（セミドライトマト･アンチョビ･ケッパー･セロリのソース）

＊自家製ラムバーグ　実山椒とスーゴのソース【+￥200】

Dolci

＜お１人様1種類お選びください＞

本日の焼き菓子

自家製ジェラート3種盛り合わせ

シチリア菓子　カンノーリ(リコッタチーズクリームを詰めて)

カッサータ･シチリアーナ

＜＜季節のドルチェ＞＞

シチリア菓子　旬のフルーツのジェーロ

和歌山県産の桃のコンポート　ピーチメルバ【+￥200】

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

三重県答志島・天然鱧のテリーヌ

夏鹿の焼きカルパッチョ

Antipasto Caldo

三重県答志島・天然穴子と甘長唐辛子のフリット

Primi Piatti

冷製カペッリーニ　函館産フレッシュトマトとブッラータチーズ

とうもろこしとスカモルツァチーズのリゾット

Carne

北海道産スノーホワイト・チェリーバレー種　鴨胸肉

Dolce

本日のデザート

Caffè

食後のお飲み物