

PRANZO A

2000(税込)

《 Zuppa 》

トスカーナ風野菜のスープ

《 Primo 》

(下記5種よりお選び下さい)

鱧と秋野菜のアーリオオーリオ スパゲッティーニ

広島祇園パセリとバジルのジェノベーゼ
スパゲッティーニ

イベリコ豚のラグソース スパゲッティーニ

黒毛和牛のボロネーゼ スパゲッティーニ

栗とゴルゴンゾーラのクリームソース ジャガ芋のニョッキ

《 Dolce 》

本日のおまかせジェラート
季節のフルーツと

PRANZO B

2800(税込)

《 Antipasto 》

本日のシェフおすすめ前菜

《 Primo 》

(下記5種よりお選び下さい)

鱧と秋野菜のアーリオオーリオ スパゲッティーニ

広島祇園パセリとバジルのジェノベーゼ
スパゲッティーニ

イベリコ豚のラグソース スパゲッティーニ

黒毛和牛のボロネーゼ スパゲッティーニ

栗とゴルゴンゾーラのクリームソース ジャガ芋のニョッキ

《 Dolce 》

(下記3種よりお選び下さい)

スペイン産チョコレートのみース
洋梨のジェラートとチュイルショコラ

レアチーズケーキ 葡萄とフランボワーズ

本日おまかせジェラート 季節のフルーツと

PRANZO C

3800(税込)

《 Antipasto 》

秋のラ・セット前菜盛り合わせ

《 Second Antipasto 》

季節のポタージュ

《 Primo 》

(下記5種よりお選び下さい)

鱧と秋野菜のアーリオオーリオ スパゲッティーニ

広島祇園パセリとバジルのジェノベーゼ
スパゲッティーニ

イベリコ豚のラグソース スパゲッティーニ

黒毛和牛のボロネーゼ スパゲッティーニ

栗とゴルゴンゾーラのクリームソース ジャガ芋のニョッキ

《 Second 》

(下記5種よりお選び下さい)

本日のお魚料理

広島産赤鶏胸肉の低温ロースト 香草風味

鴨胸肉のポワレ

和牛頬肉の赤ワイン煮

和牛ロースのタリアータ(+800)

《 Dolce 》

(左記3種よりお選び下さい)