

PRANZO A

2000(税込)

《 Zuppa 》

トスカーナ風野菜のスープ

《 Primo 》

(下記4種よりお選び下さい)

カリフラワーとからすみのスパゲッティーニ

自家製パンチェッタのカルボナーラ 柚子風味
スパゲッティー

鱈と葱のトマトソース スパゲッティー

和牛のラグーソース ジャガ芋のニョッキ
サルサヴェルデ

《 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4種よりお選び下さい)

カリフラワーとからすみのスパゲッティーニ

自家製パンチェッタのカルボナーラ 柚子風味
スパゲッティー

鱈と葱のトマトソース スパゲッティー

和牛のラグーソース ジャガ芋のニョッキ
サルサヴェルデ

《 Dolce 》

(下記3種よりお選び下さい)

・金柑とホワイトチョコのトルタ
ジャスミンの小さなジェラート

・ピエモンテ産ヘーゼルナッツのジェラートと
コーヒー風味のエスプーマ シュー仕立て

・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・セッテ前菜盛り合わせ

《 Second Antipasto 》

バターナッツかぼちゃとサツマイモのポターージュ

《 Primo 》

(下記4種よりお選び下さい)

カリフラワーとからすみのスパゲッティーニ

自家製パンチェッタのカルボナーラ 柚子風味
スパゲッティー

鱈と葱のトマトソース スパゲッティー

和牛のラグーソース ジャガ芋のニョッキ
サルサヴェルデ

《 Second 》

(下記5種よりお選び下さい)

本日のお魚料理

キングポークのスモークグリエ

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)