

PRANZO A

2000(税込)

《 Zuppa 》

畑のスープ

《 Primo 》

(下記4種よりお選び下さい)

蕪とホタテのアーリオ・オーリオ
メッツェリングイネ

カリフラワーとからすみ

アンチョビ風味クリームソース スパゲッティー

牛蒡と牛すじ肉のトマト煮込み
スパゲッティー

焼き蓮根と豚肉のサルシッチャ
クリームソース ジャガ芋のニョッキ

《 Dolce 》

本日のおまかせ自家製ジェラート

PRANZO B

3000(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)

蕪とホタテのアーリオ・オーリオ
メッツェリングイネ

カリフラワーとからすみ

アンチョビ風味クリームソース スパゲッティー

牛蒡と牛すじ肉のトマト煮込み
スパゲッティー

焼き蓮根と豚肉のサルシッチャ
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)

- * 林檎のテリーヌと焼き芋 真卵バニラのジェラート
- * ゴルゴンゾーラチーズケーキ 瀬戸田柑橘のソース
ラム酒風味のジェラート
- * 本日のおまかせ自家製ジェラート

PRANZO C

4000(税込)

《 Antipasto 》

冬のラ・セット前菜盛り合わせ

《 Second Antipasto 》

季節のポタージュ

《 Primo 》

(下記4種よりお選び下さい)

蕪とホタテのアーリオ・オーリオ
メッツェリングイネ

カリフラワーとからすみ

アンチョビ風味クリームソース スパゲッティー

牛蒡と牛すじ肉のトマト煮込み
スパゲッティー

焼き蓮根と豚肉のサルシッチャ
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

豚肩肉 広島祇園パセリの煮込み
グレモラータ風味

鴨胸肉のロースト

和牛頬肉の赤ワイン煮込み

和牛ロース肉のタリアータ(+800)

《 Dolce 》

(左記3種よりお選び下さい)