

MENU A

《 Entrata 》

人参のムース 牛すじ 春菊

《 Antipasto 》

春野菜と広島産赤鶏ささみ
ハマグリのおいしい一皿

《 Second Antipasto 》

ラ・セッテファームで育てた蕪の冷製スープ
エンドウ豆のピューレ

《 Primo 》

本日のおまかせパスタ

《 Second 》

本日のお魚料理
又は
豚肩ロース肉の炭火焼
又は
鴨胸肉のロースト

《 Dolce 》

本日のおまかせドルチェ

7700(税込)

MENU B

《 Entrata 》

人参のムース 牛すじ 春菊

《 Antipasto 》

春野菜と広島産赤鶏ささみ
ハマグリのおいしい一皿

《 Second Antipasto 》

新玉葱のムース
広島産トマトの泡

《 Primo uno 》

冷たいカルボナーラとカラシミ
カッペリーニ

《 Primo due 》

本日のおまかせ自家製パスタ

《 Pesce 》

本日のお魚料理

《 Carne 》

和牛頬肉のビール煮
又は
和牛ロース肉のタリアータ
又は
NZ産骨付き仔羊の炭火焼
又は
鶏の炭火焼

《 Dolce 》

本日のドルチェ

9500(税込)

本日のご来店誠に
有難うございます

どうぞごゆっくりお過ごし下さいませ

イタリア料理

La sette