

PRANZO A

2200(税込)

《 Zuppa 》

畑のスープ

《 Primo 》

(下記4種よりお選び下さい)

真鱈とラ・セッテファームの茄子 茗荷
メッツェリングイネ

広島祇園パセリと枝豆のジェノベーゼ レモン風味
メッツェリングイネ

倉橋島産トマトと夏野菜
スパゲッティー

スパイス香る豚肉のサルシッチャ
ピーマンのクリームソース ジャガ芋のニョッキ

《 Dolce 》

海人の藻塩ジェラート

PRANZO B

3300(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)

真鱈とラ・セッテファームの茄子 茗荷の
メッツェリングイネ

広島祇園パセリと枝豆のジェノベーゼ レモン風味
メッツェリングイネ

倉橋島産トマトと夏野菜
スパゲッティー

スパイス香る豚肉のサルシッチャ
ピーマンのクリームソース ジャガ芋のニョッキ

《 Dolce 》

(下記4種よりお選び下さい)

・メロンのスープ バニラジェラート添え
ヨーグルトの泡 レモン風味

・ラ・セッテ風ティラミス

・スイカのジェラート

・向原農園プレミアム卵のプリン

ピスタチオのジェラート添え

(+500円)

PRANZO C

4400(税込)

《 Antipasto 》

夏のラ・セッテ前菜盛り合わせ

《 Second Antipasto 》

季節の冷たいポタージュ

《 Primo 》

(下記4種よりお選び下さい)

真鱈とラ・セッテファームの茄子 茗荷の
メッツェリングイネ

広島祇園パセリと枝豆のジェノベーゼ レモン風味
メッツェリングイネ

倉橋島産トマトと夏野菜
スパゲッティー

スパイス香る豚肉のサルシッチャ
ピーマンのクリームソース 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

鶏肉とオリーブの白ワイン蒸し カチャトラ風

豚肩肉のロースト バルサミコ風味

和牛頬肉の貴醸酒煮
(広島呉華鳩酒造)

US産牛ハラミのソテー(+300)

《 Dolce 》

(左記4種よりお選び下さい)