

PRANZO A

2200(税込)

《 Zuppa 》

畑のスープ

《 Primo 》

(下記4種よりお選び下さい)

露の臺のサルシッチャとキャベツ
ゴルゴンゾーラ風味 スパゲッティー

ポルチーニ茸とマッシュルーム、きのこ、九条葱
ビアンコ メッツェリングイネ

広島祇園パセリとブロッコリー、鰹の
ジェノベーゼ メッツェリングイネ

大崎上島産トマトとモッツアレラ 柚子の香り
じゃが芋のニョッキ

《 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)

露の臺のサルシッチャとキャベツ
ゴルゴンゾーラ風味 スパゲッティー

ポルチーニ茸とマッシュルーム、きのこ、九条葱
ビアンコ メッツェリングイネ

広島祇園パセリとブロッコリー、鰹の
ジェノベーゼ メッツェリングイネ

大崎上島産トマトとモッツアレラ 柚子の香り
じゃが芋のニョッキ

《 Dolce 》

(下記3種よりお選び下さい)

- * 白胡麻とアーモンド風味のブランマンジェ
- * ココナッツ風味のタルト
旬のフルーツとジェラート添え
- * よもぎのアイスクリームと金柑のコンポート

PRANZO C

4400(税込)

《 Antipasto 》

春のラ・セッテ前菜盛り合わせ

《 Second Antipasto 》

季節のポタージュ

《 Primo 》

(下記4種よりお選び下さい)

露の臺のサルシッチャとキャベツ
ゴルゴンゾーラ風味 スパゲッティー

ポルチーニ茸とマッシュルーム、きのこ、九条葱
ビアンコ メッツェリングイネ

広島祇園パセリとブロッコリー、鰹の
ジェノベーゼ メッツェリングイネ

大崎上島産トマトとモッツアレラ 柚子の香り
じゃが芋のニョッキ

《 Second 》

(下記5種よりお選び下さい)

本日のお魚料理

豚肩ロース肉の炭火焼

鴨胸肉のロースト

和牛頬肉の黒ビール煮込み

US産牛ハラミの炭火焼(+300)

《 Dolce 》

(左記3種よりお選び下さい)