

PRANZO A

(平日限定)

2200(税込)

《 Zuppa 》

畑のスープ

《 Primo 》

(下記4種よりお選び下さい)

牛蒡と蓮根のトマトソース

スパゲッティー

きのこ焼き茄子 秋刀魚

メッツェリングイネ

芭蕉カジキの燻製と焼き葱 春菊

軽いトマトソース メッツェリングイネ

じゃが芋のニョッキ

モルタデッラソーセージのクリームソース

《 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)

牛蒡と蓮根のトマトソース

スパゲッティー

きのこ焼き茄子 秋刀魚

メッツェリングイネ

芭蕉カジキの燻製と焼き葱 春菊

軽いトマトソース メッツェリングイネ

じゃが芋のニョッキ

モルタデッラソーセージのクリームソース

《 Dolce 》

(下記4種よりお選び下さい)

・ぶどうとバニラジェラートのパフェ仕立て

・ラ・セッテ風ティラミス

・モンブランのタルト

ゴルゴンゾーラと蜂蜜のジェラート添え

・洋梨のジェラート

PRANZO C

4400(税込)

《 Antipasto 》

ラ・セッテ前菜盛り合わせ

《 Second Antipasto 》

秋のポタージュ

《 Primo 》

(下記4種よりお選び下さい)

牛蒡と蓮根のトマトソース

スパゲッティー

きのこ焼き茄子 秋刀魚

メッツェリングイネ

芭蕉カジキの燻製と焼き葱 春菊

軽いトマトソース メッツェリングイネ

じゃが芋のニョッキ

モルタデッラソーセージのクリームソース

《 Second 》

(下記4種よりお選び下さい)

本日入荷のお魚料理

和牛頬肉の赤ワイン煮

豚肩ロース肉 広島レモン風味のトマト煮込み

鴨胸肉のロースト

《 Dolce 》

(左記4種よりお選び下さい)