

## MENU A

### 《 Entrata 》

お食事前の小さな一皿

### 《 Antipasto 》

秋茄子 鰹

### 《 Second Antipasto 》

秋刀魚 茸 すだち スープ

### 《 Primo 》

本日のおまかせパスタ

### 《 Second 》

本日のお魚料理

又は

和牛頬肉の赤ワイン煮込み

又は

名古屋コーチンのグリエ

### 《 Dolce 》

本日のおまかせドルチェ

8800(税込)

## MENU B

### 《 Entrata 》

お食事前の小さな一皿

### 《 Antipasto 》

秋茄子 鰹

### Second Antipasto 》

秋刀魚 茸 すだち スープ

### 《 Primo uno 》

本日のシェフのおまかせパスタ

### 《 Primo due 》

ピエモンテ風ラヴィオリ  
香草風味 バターソース

### 《 Pesce 》

本日のお魚料理

### 《 Carne 》

仏産仔羊のロースト

又は

名古屋コーチンのグリエ

又は

和牛頬肉の赤ワイン煮込み

又は

黒毛和牛ランプ肉のロースト

### 《 Dolce 》

本日のドルチェ

11000(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*