

## 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)

九条ネギと祇園パセリ 鶏の燻製のジェノベーゼ  
メッツェリングイネ

畑の蕪とホタテ カラスミ  
メッツェリングイネ

丹波産猪とポルチーニ茸 牛蒡蓮根のラグーソース  
スパゲッティ

ゴルゴンゾーラとあんぼ柿のクリームソース  
じゃがいものニョッキ

《 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)

九条ネギと祇園パセリ 鶏の燻製のジェノベーゼ  
メッツェリングイネ

畑の蕪とホタテ カラスミ  
メッツェリングイネ

丹波産猪とポルチーニ茸 牛蒡蓮根のラグーソース  
スパゲッティ

ゴルゴンゾーラとあんぼ柿のクリームソース  
じゃがいものニョッキ

《 Dolce 》

(下記4種よりお選び下さい)

- ・タルトタタン バニラジェラート
- ・広島産柑橘のカトルカール ハチミツのジェラート
- ・パナコッタ ベリーのソース
- ・スペイン産チョコレートのジェラート

## PRANZO C

4400(税込)

《 Antipasto 》

ラ・セッテ前菜盛り合わせ

《 Second Antipasto 》

冬のポタージュ

《 Primo 》

(下記4種よりお選び下さい)

九条ネギと祇園パセリ 鶏の燻製のジェノベーゼ  
メッツェリングイネ

畑の蕪とホタテ カラスミ  
メッツェリングイネ

丹波産猪とポルチーニ茸 牛蒡蓮根のラグーソース  
スパゲッティ

ゴルゴンゾーラとあんぼ柿のクリームソース  
じゃがいものニョッキ

《 Second 》

(下記4種よりお選び下さい)

本日入荷のお魚料理

豚肩ロース肉の柔らか煮込み 広島レモン風味

和牛頬肉の赤ワイン煮込み

鴨胸肉のロースト

《 Dolce 》

(左記4種よりお選び下さい)