

MENU A

《 Entrata 》

お食事前の小さな一皿

《 Antipasto 》

広島牡蠣を使った一皿

《 Second Antipasto 》

広島野菜のポトフ

《 Primo 》

本日シェフのおまかせパスタ

《 Second 》

本日のお魚料理

又は

和牛頬肉の赤ワイン煮込み

又は

豚肩ロース肉の煮込み グレモラータ風味

又は

名古屋コーチンのロースト

《 Dolce 》

本日のおすすめドルチェ

8800(税込)

MENU B

《 Entrata 》

お食事前の小さな一皿

《 Antipasto 》

広島牡蠣を使った一皿

Second Antipasto 》

広島野菜のポトフ

《 Primo uno 》

本日シェフのおまかせパスタ

《 Primo due 》

ピエモンテ風ラヴィオリ

《 Pesce 》

本日のお魚料理

《 Carne 》

エゾ鹿モモ肉のロースト

カシス風味の赤ワインソース

又は

和牛頬肉の赤ワイン煮込み

又は

黒毛和牛モモ肉のタリアータ

又は

NZ産骨付き仔羊のロースト

《 Dolce 》

本日のおすすめドルチェ

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