

## 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)

イワシとキャベツ 祇園パセリ

メッツェリングイネ

燻製豚と蕪のトマトソース

スパゲッティー

春野菜とカラスミのクリームソース

メッツェリングイネ

丹波産猪肉と春牛蒡 広島蓮根のラグーソース

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)

イワシとキャベツ 祇園パセリ

メッツェリングイネ

燻製豚と蕪のトマトソース

スパゲッティー

春野菜とカラスミのクリームソース

メッツェリングイネ

丹波産猪肉と春牛蒡 広島蓮根のラグーソース

じゃがいものニョッキ

《 Dolce 》

(下記4種よりお選び下さい)

・ベリーとピスタチオのムース

スペイン産チョコレートのジェラート

・パイとマンゴーの崩したタルト バニラジェラート

・クレープ仕立てのクワトロフォルマッジョ

柑橘のソース

・酒粕のジェラート 苺

## PRANZO C

4400(税込)

《 Antipasto 》

ラ・セッテ前菜盛り合わせ

《 Second Antipasto 》

春のポタージュ

《 Primo 》

(下記4種よりお選び下さい)

イワシとキャベツ 祇園パセリ

メッツェリングイネ

燻製豚と蕪のトマトソース

スパゲッティー

春野菜とカラスミのクリームソース

メッツェリングイネ

丹波産猪肉と春牛蒡 広島蓮根のラグーソース

じゃがいものニョッキ

《 Second 》

(下記5種よりお選び下さい)

本日入荷のお魚料理

鴨胸肉のロースト

和牛頬肉の赤ワイン煮込み

キングポークヒレ肉のカツレツ

広島熟成鶏のクリーム煮 レモン風味

《 Dolce 》

(左記4種よりお選び下さい)