

## 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)

真イワシとういきょう フレッシュマトソース

メッツェリングイネ

水イカとからすみ ブロccoli

スパゲッティ

畑のピーマンとサルシッチャ

スパゲッティ

ジェノベーゼとゴルゴンゾーラ 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)

真イワシとういきょう フレッシュマトソース

メッツェリングイネ

水イカとからすみ ブロccoli

スパゲッティ

畑のピーマンとサルシッチャ

スパゲッティ

ジェノベーゼとゴルゴンゾーラ クリームソース

じゃがいものニョッキ

《 Dolce 》

(下記5種よりお選び下さい)

- ・広島祇園パセリと抹茶のティラミス
- ・生姜とホワイトチョコ 柑橘のムース ミントのソルベ
- ・白桃のコンポートとジュレ バニラのジェラート
- ・赤肉メロンのジェラート
- ・4種 ドルチェ盛り合わせ(+500)

## PRANZO C

4400(税込)

《 Antipasto 》

ラ・セッテ前菜盛り合わせ

《 Second Antipasto 》

季節の冷たいスープ

《 Primo 》

(下記4種よりお選び下さい)

真イワシとういきょう フレッシュマトソース

メッツェリングイネ

水イカとからすみ ブロccoli

スパゲッティ

畑のピーマンとサルシッチャ

スパゲッティ

ジェノベーゼとゴルゴンゾーラ 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

豚肩ロース肉のスモークグリエ

和牛頬肉の赤ワイン煮込み

鴨胸肉のロースト

《 Dolce 》

(左記5種よりお選び下さい)