

PRANZO A

(平日限定)

2400(税込)

《 Zuppa 》

畑のスープ

《 Primo 》

(下記4種よりお選び下さい)

燻製した秋鯖とエリンギ リングの柚子 香る
軽いトマトソース メッツェリングイネ

冬瓜と水菜 鶏手羽元のコンフィ ドライトマト
ビアンコ スパゲッティー

畑の紫蘇とバジル カラスミのジェノバ風
スパゲッティー

広島蓮根 大根 サルシッチャの
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

3600(税込)

《 Antipasto 》

本日のおすすめ前菜

《 Second Antipasto 》

バターナッツカボチャのポタージュ

《 Primo 》

(下記4種よりお選び下さい)

燻製した秋鯖とエリンギ リングの柚子 香る
軽いトマトソース メッツェリングイネ

冬瓜と水菜 鶏手羽元のコンフィ ドライトマト
ビアンコ スパゲッティー

畑の紫蘇とバジル カラスミのジェノバ風
スパゲッティー

広島蓮根 大根 サルシッチャの
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)・

- ・さつま芋のバヴァロア バニラのジェラートと
シナモンのチュール添え
- ・栗のエスプーマとほうじ茶のジェラート
- ・シチリア風カッサータ
(ドライフルーツ、ナッツを入れたセミフレッド)
- ・濃厚ミルクジェラートと広島みかん
和梨の瞬間真空マリネ
- ・ラ・セッテ秋のドルチェ盛り合わせ

PRANZO C

4800(税込)

《 Antipasto 》

ラ・セッテ秋の前菜盛り合わせ

《 Second Antipasto 》

バターナッツカボチャのポタージュ

《 Primo 》

(下記4種よりお選び下さい)

燻製した秋鯖とエリンギ リングの柚子 香る
軽いトマトソース メッツェリングイネ

冬瓜と水菜 鶏手羽元のコンフィ ドライトマト
ビアンコ スパゲッティー

畑の紫蘇とバジル カラスミのジェノバ風
スパゲッティー

広島蓮根 大根 サルシッチャの
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

和牛頬肉の赤ワイン煮と椎茸のコンフィ

豚肩ロースのトマト煮
広島祇園パセリ、柑橘 香るグレモラータソース
鴨胸肉のロースト ポルチーニ 牛蒡のソース

《 Dolce 》

(左記5種よりお選び下さい)