

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)

三つ葉とカラスミのボンゴレビアンコ

スパゲッティ

広島伝統野菜祇園パセリと春の豆 ホタルイカの
軽いトマトソース メツェリングイネ

イカと春キャベツ イカ墨のニョッキ
オレガノ風味

筍と椎茸 ふきのとう香るポロネーゼ
メツェマニケ (ショート Pasta)

《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》

季節の野菜ポタージュ

《Primo》

(下記4種よりお選び下さい)

三つ葉とカラスミのボンゴレビアンコ

スパゲッティ

広島伝統野菜祇園パセリと春の豆 ホタルイカの
軽いトマトソース メツェリングイネ

イカと春キャベツ イカ墨のニョッキ
オレガノ風味

筍と椎茸 ふきのとう香るポロネーゼ
メツェマニケ (ショート Pasta)

《Dolce》

(下記4種よりお選び下さい)・

- ・アーモンド風味のパンナコッタ 苺のパフェ仕立て
- ・柑橘のゼリーとライスシート ヨーグルトのソース
海人の藻塩ジェラート
- ・スパイス香る豆とドライフルーツのトルタ
エンドウ豆のジェラート
- ・ラ・セッテ春のドルチェ盛り合わせ (+500)

PRANZO C

4800 (税込)

《Antipasto》

ラ・セッテ春の前菜盛り合わせ

《Second Antipasto》

季節の野菜ポタージュ

《Primo》

(下記4種よりお選び下さい)

三つ葉とカラスミのボンゴレビアンコ

スパゲッティ

広島伝統野菜祇園パセリと春の豆 ホタルイカの
軽いトマトソース メツェリングイネ

イカと春キャベツ イカ墨のニョッキ
オレガノ風味

筍と椎茸 ふきのとう香るポロネーゼ
メツェマニケ (ショート Pasta)

《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

豚肩ロース肉のカチャトラ
(トスカーナ風トマト煮込み)

和牛頬肉の赤ワイン煮込み

和牛ロース肉のビステッカ (+1000)

《Dolce》

(左記4種よりお選び下さい)