PREFIX COURSE

プリフィックスコース

お好きなパスタまたはピッツァに追加料金¥2,500で
カルパッチョ・前菜・トースト・デザート・ドリンクをつけて、コース仕立てでお楽しみいただけます

お好きなパスタ または ピッツァに ＋ ¥2,500 税込

カルパッチョ・前菜・トースト・デザート・ドリンクをお楽しみいただけます

PRIMO PIATTO　パスタ または ピッツァ

お好きな パスタ or ピッツァ

パスタ、ピッツァについてはディナーページからお選びください

＋

CARPACCIO カルパッチョ

本日の鮮魚の
カルパッチョ

ANTIPASTO 前菜

今月の前菜

SFILATINI パン

トースト（ガーリック or バター）
※マーガリン使用
※おかわり自由

DOLCE デザート

シェフ特製ドルチェ

DRINK ドリンク

選べるドリンク
下記セットドリンクから
お選びください

BEVANDA

コーヒー

エスプレッソ
カプチーノ
ホットコーヒー
ホットカフェラテ
アイスコーヒー
アイスカフェラテ

ソフトドリンク

オレンジジュース
グレープフルーツジュース
アップルジュース
マンゴージュース
ジンジャエール
コーラ
ウーロン茶

紅茶

ホットティ
（アールグレイ / ダージリン）
アイスティ

アルコール

スパークリングワイン＋¥100
グラスワイン（赤 / 白）＋¥100
生ビール ＋¥250

※写真はイメージです。※カルパッチョ・前菜・デザートの写真は一例です。当日のメニューはスタッフにお尋ねくださいませ。

［ お問い合せ・ご予約 ］ ☎084-932-6276

Special Dinner Course

特別ディナーコース

¥8,800（税込）

提供期間：11/1（日）~11/30（月）

Carpaccio　"冷前菜"

本日の鮮魚のカルパッチョ
柿のソース

Antipast　"前菜"

海老のカダイフ巻き
生ハム添え

Sfilatini　"パン"

ガーリック or バタートースト
※マーガリン使用 ※おかわり自由

Pasta　"パスタ"

クワトロフンギのアーリオオーリオ

Pesce　"お魚料理"

金目鯛のポワレ 蛤のクリームソース

Resolbe　"お口直し"

季節のグラニテ

Carne　"お肉料理"

国産牛と旬野菜のロティ
サルサヴィノロッソ

Dolce　"デザート"

シフォンケーキ

Bevanda　"ドリンク"

選べるドリンク
★下記よりお選びください

BEVANDA

コーヒー

- エスプレッソ
- カプチーノ
- ホットコーヒー
- ホットカフェラテ
- アイスコーヒー
- アイスカフェラテ

ソフトドリンク

- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- アップルジュース
- マンゴージュース
- ジンジャエール
- コーラ
- ウーロン茶

紅茶

- ホットティ
（アールグレイ / ダージリン）
- アイスティ

アルコール

- スパークリングワイン+¥100
- グラスワイン（赤 / 白）+¥100
- 生ビール +¥250

※2名様から承ります
※コース内容は一例です。食材の仕入れ状況等により予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。

［ お問い合せ・ご予約 ］ ☎084-932-6276

Anniversary Dinner Course

アニバーサリーディナーコース

¥11,000（税込）

Carpaccio　"冷前菜"

鮮魚のカルパッチョ

Antipast　"前菜"

旬の食材を使用した
シェフお任せオードブル

Sfilatini　"パン"

ガーリック or バタートースト
※マーガリン使用 ※おかわり自由

Zuppa or Pasta　"スープ or パスタ"

季節野菜のポタージュ or 本日のパスタ

Pesce　"お魚料理"

シェフお任せお魚料理

Carne　"お肉料理"

国産牛のロティ　サルサ　ヴィノ　ロッソ
＋¥2,200～黒毛和牛に変更可

Dolce　"デザート"

ドルチェの盛合せ
＋¥3,300～記念日ホールケーキ注文可
（1週間前までの要予約）

※写真はイメージです ※2名様から承ります ※2日前までの要予約
※コース内容は一例です。 食材の仕入れ状況等により予告なく変更となる場合がございます。 予めご了承ください。

［ お問い合せ・ご予約 ］ ☎084-932-6276

Early Christmas Dinner

アーリークリスマスディナー

¥8,800（税込）

提供期間：12/2（水）~12/23（水）

Carpaccio　"冷前菜"

鰤マサのカルパッチョ
チュミチュリソース

Antipast　"前菜"

鰈のカダイフ巻き
ヴァンブランソース

Sfilatini　"パン"

ガーリック or バタートースト
※マーガリン使用 ※おかわり自由

Pasta　"パスタ"

若鶏と茸のトマトソース
ローズマリーの香り

Pesce　"お魚料理"

鱈のアクアパッツァ仕立て

Carne　"お肉料理"

牛ロースと冬野菜のロースト
赤ワインソース

Dolce　"デザート"

ブッシュ ド ブラン
カシスジェラート

Bevanda　"ドリンク"

選べるドリンク
★下記よりお選びください

BEVANDA

コーヒー

エスプレッソ
カプチーノ
ホットコーヒー
ホットカフェラテ
アイスコーヒー
アイスカフェラテ

ソフトドリンク

オレンジジュース
グレープフルーツジュース
アップルジュース
マンゴージュース
ジンジャエール
コーラ
ウーロン茶

紅茶

ホットティ
（アールグレイ / ダージリン）
アイスティ

アルコール

スパークリングワイン+¥100
グラスワイン（赤 / 白）+¥100
生ビール +¥250

※コース内容は一例です。食材の仕入れ状況等により予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。
※2名様から承ります

［ お問い合せ・ご予約 ］ ☎084-932-6276

Christmas Dinner

クリスマスディナー

¥11,000（税込）

提供期間：12/24（木）・12/25（金）

Carpaccio　"冷前菜"

河豚のタタキ　カルパッチョ仕立て
和風ガーリックドレッシング

Antipast　"前菜"

サーモンのカダイフ巻き
ヴァンブランソース

Sfilatini　"パン"

ガーリック or バタートースト
※マーガリン使用 ※おかわり自由

Pasta　"パスタ"

ズワイガニのアメリケーヌ
トマトクリームソース　タリアテッレ

Pesce　"お魚料理"

鮫鰊のペスカトーレ
カルトッチョスタイル

Carne　"お肉料理"

黒毛和牛と冬野菜のロースト
赤ワインソース

Dolce　"デザート"

フレーズ ピスターシュ
ジェラートバニラ

※写真はイメージです ※2名様から承ります ※前日までの要予約
※コース内容は一例です。 食材の仕入れ状況等により予告なく変更となる場合がございます。 予めご了承ください。
※12/24（木）・12/25（金）のディナータイムはクリスマスディナーのみのご提供となります ※お子様は単品メニューのご注文を承ります。

［ お問い合せ・ご予約 ］ ☎084-932-6276