Course

※ 全て税込価格です

コース

旬の食材を使用した、季節感のあるディナーコース。
前菜、パスタ、お口直し、肉料理、デザートと
堪能できるフルコースです。(2名様からのご利用)
お誕生日や記念日で利用していただく事も
可能でございます。

お一人様　　¥ 9,000

Antipasti “ 前菜 ”

洋梨と自家製リコッタ、ゴルゴンゾーラのタルトレット

鰹のカルパッチョ　蜜柑とドライトマト、ピスタチオ

煮穴子のキャラメリゼとフォアグラのインサラータ

Pane “ フォカッチャ ”

フォカッチャ or ガーリックトースト or バタートースト

※ガーリックトースト、バタートーストはマーガリン使用、おかわり自由

Primo Piatto “ パスタ ”

鴨ラグーと加茂茄子　タリオリーニ

Sorbetto “ お口直し ”

季節のソルベ

Piatto di Carne “ お肉のメインディッシュ ”

和牛の炭火焼き　本なめこと秋蕪のサルサ・ヴェルデ

Dolci Misti “ デザート ”

シャインマスカットのクレームダンジュ　紫蘇と金木犀のアッチェント

Bevanda “ お飲み物 ”

ソフトドリンク、コーヒーまたは
紅茶からお選びいただけます。

※天候や仕入れの状況などで、メニューが一部変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

［ お問い合せ・ご予約 ］ 082-527-2311

Ristorante Pizzeria
Zona ITALIA
ソーナイタリア